

sale & pepe *living*

DICEMBRE 2013 - € 3,50

MONDADORI



Centrotavola
in rosso
pag. 35

L'ATTESA fatta di addobbi e pacchetti originali **GLI INVITI** per veri gourmet e per lo scambio di un dono speciale **LA MISE EN PLACE** scintillante come si addice a una tavola di festa **LA TRADIZIONE** in giro per l'Italia a scoprire il vostro Natale



Maximilian I

Secondo a nessuno.

MAXIMILIAN I È MOLTO PIÙ DI UN BRUT. È UNO SPUMANTE IDEALE PER
ESALTARE L'APERITIVO E NOBILITARE LA TAVOLA. LASCIATEVI SEDURRE DAL SUO
FINISSIMO PERLAGE: UNA SCELTA DI GUSTO, UNA QUESTIONE DI ETICHETTA.

WWW.CANTINASOAVE.IT



Maximilian I

64



54



**Sale&Pepe
è social!**



Siamo su facebook.
Seguiteci anche su twitter
e instagram: @salepepemag
per scambiare idee, ricette
e foto con la redazione
e i lettori più appassionati.



**La nuova app
di Sale&Pepe**

Scaricate l'applicazione
dall'Apple Store per sfogliare la
rivista direttamente sull'iPad.



SOMMARIO

LIVING DICEMBRE 2013

16

DALLA NOSTRA CUCINA

Buona festa a tutti!

Squisitezze belle da vedere e buone
da mangiare. Piccoli capolavori
golosi dedicati a tutti voi 9

Decorazioni

La magia dell'attesa

Decorazioni di suggestione per la casa,
la tavola e i pacchetti regalo..... 16

Alberi

Dall'abete a muro a quello carico
di bottoni. Tante idee esclusive... 28

DETTAGLI DI STILE

Centrotavola in rosso

Un trionfo di bacche e melagrane.
Scenografico e beneaugurale..... 35

Feste e d'intorni

Da me per gli auguri

Un momento di relax con gli amici
tra drink inebrianti, snack sfiziosi
e cadeau da mangiare 40

Formaggi gourmand

Tre plateau di eccellenze
italiane accostate a pani speciali
e insolite "confetture" 54

Un caffè e un dolce

Miscele golose e delicatessen
da forno per una merenda speciale.
Con ospiti o in famiglia 64

SCELTI DA SALE&PEPE

I cocktail di Carmen

Coreografiche creazioni
di una barlady d'eccezione 73

28



40



Indice delle ricette
e indirizzi a pagina 6



120



78

Tendenze

Mise en place

Le apparecchiature più fashion e tanti suggerimenti per vestire la tavola a festa 78

SCELTI DA SALE&PEPE

Un artista in cucina

Spettacolari sculture vegetali firmate da Claudio Menconi 91

BUONE LETTURE

Scelte con passione per essere divorate
Ricettari cult ed edizioni regalo 95

Tradizioni

Natale a Firenze

Sugestioni d'epoca e tutti i must della cucina toscana interpretati con rara eleganza 112

Intorno a un buffet

Tanto pesce e accenti affumicati per un pranzo di anima scandinava. Informale e raffinato 120

Italian style

I grandi classici dello Stivale si incontrano sulla stessa tavola contaminandosi a vicenda in una splendida fusion intrerregionale... 130

A PROPOSITO DI VINO

I consigli del sommelier
La variante del rosato 137

Hanno collaborato con noi a questo numero



CLAUDIO MENCONI

Chef decoratore, autore di interessanti volumi e volto televisivo, ha vinto la medaglia d'oro nella categoria decorazioni all'ultima edizione della Coppa del mondo di cucina in Lussemburgo. A pag. 91

CARMEN CLEMENTE

È cofondatrice del Barlady Team, un servizio bar itinerante dove si esibisce nella tecnica flair (preparazione di cocktail con movimenti acrobatici). Lavora anche al Barlady Café di milano. A pag. 73



GIOVANNI GUFFANTI FIORI

Maestro selezionatore e affinatore di formaggi, rifornisce i ristoranti, i distributori e i negozi più attenti all'eccellenza. Sua la consulenza e i prodotti del servizio a pag. 54



100

Zaini

1913-2013

CIOCCOLATO *Emilia*
FONDENTE EXTRA:
NON CI SONO LIMITI
ALLA TUA CREATIVITÀ.



Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato.



INDICE

LE RICETTE DI DICEMBRE 2013

ANTIPASTI

Canapè di mare	46
Canapè di terra	48
Coccoli	118
Crozzini al bacon	122
Crostini toscani	118
Panelle	131
Salatini al formaggio	50
Sfogliette piccanti all'acciuga	128
Tramezzini in scatola	10

PRIMI

Bucatini al ragù con finocchietto e tuma	134
Gnudi al burro e salvia	118
Stracciatella al pecorino	134

SECONDI

Baccalà in umido	134
Cinghiale alla maremmana	118
Insalata di aringhe con patate e barbabietole	124
Pasticcio di salmone affumicato	128

Quiche di porri e prosciutto

affumicato	128
Tortini ai gamberetti e salmone	128

DEGUSTAZIONE FORMAGGI

Burro di zucca	60
Gelatina di birra	56
Knacke brod ai semi misti	58
Pane naan al latte	56
Pane al cacao	60
Senape all'arancia	58

VERDURE E CONTORNI

Carciofi e limoni	133
Fritto di verdure alla toscana	114
Insalata di arance	131
Insalatina calda di barbabietole all'uovo	122
Pinzimonio con tre creme	43

DESSERT

Cialdine alle mandorle con petali di rose	68
--	----

Crocantini al cioccolato	50
Cucchiaini con cioccolato fondente	70
Festoni da mangiare	12
Fette di salame di cioccolato ai datteri e arancia candita	70
Magie con i pistacchi	12
Monte Bianco	134
Panettone di neve	11
Pere alla Tosca con crumble alle nocciole	128
Rombi alla crema di nocciola e cacao con violette candite	70
Rugelach alle albicocche secche e noci	70
Salamini di frutta secca	50
Schiacciata fiorentina	118
Snowballs morbidi agli anacardi e cardamomo	67
Springerle	50

DRINK

Cocktail ai mandarini	44
Liquore all'arancia speziato	50
Prosecco alla melagrana	43
Pinapple tree	74
Red passion	75
Spritz bianco	44
Sweet spritz	74

INDIRIZZI

Abito qui, www.abitoqui.it

Alessi, www.alessi.it

Aramis, distr. da Maino - www.mainocarlo.it

Asa Selection, distribuito da Merito

www.asa-selection.com - www.merito.it

Ascoli Bottoni, www.ascolibottoni.it

Atelier du Vin, distribuito da Maino,

www.mainocarlo.it

Atmospheria, distr. da Florindo Besozzi

www.florindobesozzi.it

Azienda Agricola La Farnia, Tel 02/81.36.423

B. Morone, www.bmorone.it

Baccarat, www.baccarat.it

Bloom, www.thebloom.it

Bormioli Rocco, www.bormiolirocco.com

Christmas Village, temporary shop

c.so Buenos Aires ang. via Redi, Milano

Christoffe, www.christoffe.com

Cinius, www.cinius.com

CoinCasa, www.coincasa.it

Colorificio Falleri, www.falleri.com

Cutipol, distr. da B. Morone - www.cutipol.pt -

www.bmorone.it

Dedar, www.dedar.com

Dominique Kieffer, distr. da Rubelli - www.dominiquekieffer.com - www.rubelli.com

Driadekosmo, distribuito da B. Morone -

www.driade.com - www.bmorone.it

Elisabetta Cardani, www.elisabetta-cardani.it

Emporio Tessile, www.emporiotessilemilano.it

Essential, www.essential-ital.com

Fazzini, www.fazzinisp.com

Flockcart, www.flockcart.it

Florindo Besozzi, www.florindobesozzi.it

Formace Brioni, www.formacebrioni.it

Frette at Home, www.fretteathome.com

Frida's, www.fridas.it

Fritz Hansen, www.fritz-hansen.com

Gervasoni, www.gervasoni1882.it

Gordon Ramsey, www.gordonramsey.com

Herdmar, in vendita da Abito Qui -

www.herdmar.com

Herend, distribuito da B. Morone

www.herend.com - www.bmorone.it

Hermès, www.hermes.com

Ikea, www.ikea.it

Iittala, www.iittala.com

IVV, www.ivvnet.it

Jannelli & Volpi, www.jannellivolpi.it

J&V Italian Design, distribuito da Jannelli & Volpi

www.jannellivolpi.it

J.L. Coquet, distribuito da Florindo Besozzi

www.jlcoquet.com - www.florindobesozzi.it

JV Store, www.jannellivolpi.com

Kalon Studios, vedi Mia Stella

Kartell, www.kartell.it

Kasanova, www.kasanova.it

KitchenAid, www.kitchenaid.it

Kyocera, www.kyocera.it

Lagostina, www.lagostina.it

Laminam, www.laminam.it

Legnoart, www.legnoart.it

Livellara, www.livellara.com

Lladro, www.lladro.com

Lobmeyr, distribuito da B. Morone

www.lobmeyr.at - www.bmorone.it

LSA international, distr. Maino - www.mainocarlo.it

Luigi Guffanti 1876, www.guffantiformaggi.com

Luminal Park, www.luminalpark.it

Magis, www.magisdesign.com

Maisons du Monde, www.maisonsdumonde.com

Marazzi, www.marazzi.it

Marcato, www.marcato.it

Marimekko, da JV Store - www.jannellivolpi.it

www.marimekko.com

Marina C, www.marina-c.it

Marni, www.marni.com

Maxwell&Williams, www.maxwellandwilliams.it

Mepura, www.mepura.it

Mia Stella, www.unduetrestellababy.com

Michielotto, www.michielotto.com

Moët & Chandon, www.moet.com

Nolo 150, Tel 334/84.77.583

Officine Neera, Tel 02/84.89.55.85

Osborne & Little, www.osborneandlittle.com

Paola C, www.paolac.com

Pasticceria Marchesi,

www.pasticceriamarchesi.it

Paul Smith, www.paulsmith.co.uk

Petali, Tel 02/54.64.976

Peugeot, distr. da Sorma - www.sorma.net

Pierre Frey, www.pierrefrey.com

Porro, www.porro.com

Reichenbach, in vendita da Abito Qui -

www.porzellanmanufaktur.net

Richard Ginori, www.richardginori1735.com

Rina Menardi, www.rinamenardi.com

Rosenthal, distribuito da Sambonet,

www.rosenthal.de - www.sambonet.it

Saman, www.shop-saman.org

Sambonet, www.sambonet.it

Schiavon, www.schiavon.it

Sia, www.sia-homefashion.com

Silikomart, www.silikomart.com

Silva, www.silvatassuti.it

Society Limonta, www.societylimonta.com

Sweet Mama, www.sweetmama.it

Taitù, www.taitu-eshop.com

Tre Marie, www.tremarie.it

Villeroy & Boch, www.villeroy-boch.it

Waterford, distribuito da B. Morone

www.waterford.com - www.bmorone.it

Wedgwood, distribuito da B. Morone

www.wedgwood.co.uk - www.bmorone.it

Zanetto, distribuito da B. Morone

www.zanetto.com - www.bmorone.it

Zanotta, www.zanotta.it

Zara Home, www.zarahome.it

Provami,
assaggiami,
amami.



10 INTENSITÀ DIVERSE TUTTE DA SCOPRIRE.

Le miscele Lavazza A Modo Mio sono ottenute da un'accurata selezione dei caffè più pregiati, per soddisfare ogni gusto e regalarti sempre la qualità dell'autentico espresso italiano.



L'AUTENTICO ESPRESSO ITALIANO



www.lavazzamodomio.it



rice cube™



SCOPRI
COME
FUNZIONA!



Il riso al cubo.

Antipasti spettacolari? Cene in piedi di sicuro effetto?
Con Rice Cube il riso diventa arte, in pochi minuti.
Provalo: è così semplice che anche un bimbo lo può
usare, si lava in lavastoviglie ed è 100% riciclabile.



Laura Maragliano

DALLA NOSTRA CUCINA

IDEE E RICETTE RACCONTATE DAL DIRETTORE



Buona festa a tutti!

**DAI TRAMEZZINI IN SCATOLA
AI FESTONI DA MANGIARE,
TANTE IDEE PER TRASFORMARE
IL BUON CIBO IN UN MAGICO
ELEMENTO DI SUGGERZIONE**

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello

Ho perso il conto di quanti calendari dell'avvento sono passati per casa mia. Comprati o realizzati, hanno sempre avuto un posto fisso: la porta della mia cucina. Con i figli piccoli era divertente riempire le taschine di soldini, soldatini, monetine di cioccolato, pastelli, biscottini fatti in casa. Oggi Lorenzo e Oliviero sono troppo grandi per meravigliarsi ogni mattina davanti a una sorpresa spuntata dal nulla, ma uno sguardo sfuggivo alla porta della cucina, magari distrattamente, lo lanciano ancora. Così, imperterrita, continuo ad appendere ogni anno un nuovo calendario dell'avvento (è semplicemente decorativo, ma perfetto per creare l'attesa che il Natale merita) oppure addobbo in modo diverso anche la scala, il camino, l'albero, la porta di casa e quelle delle stanze. Parta dunque il "cantiere Natale" e l'atmosfera che ne consegue. E non pensate di tirarvi indietro: in questo numero di Sale&Pepe Living, tra decori e ricette gourmand, avrete di che sbizzarrirvi. Perché ogni Natale è diverso dal precedente e ha la sua storia.

> segue a pag. 10

- Il pane in cassetta viene svuotato per ottenere una "scatola" in cui servire i tramezzini. Volendo la mollica di scarto può essere affettata e utilizzata per realizzare i sandwich, ma è piuttosto difficile asportarla mantenendo una forma regolare. Come consigliamo nella ricetta, è più pratico acquistare del pane a parte.
- Per tagliare i tramezzini senza rovinare i bordi del pane, è ideale un coltello elettrico. Se non l'avete, utilizzate un coltello lungo a lama liscia: adagiatelo sul sandwich e poi premete con forza con entrambe le mani (senza muovere il coltello avanti e indietro).
- Oltre alla farcitura indicata nella ricetta, provate anche porcini sott'olio e speck tritati e mescolati con maionese, rafano e carote a julienne; oppure prosciutto cotto, crema di tartufo, lattuga e fettine sottilissime di toma.



TRAMEZZINI IN SCATOLA

PER 6-8 PERSONE

1 pane in cassetta intero (non affettato) - 8 fette lunghe di pane per tramezzini - 200 g di mortadella a fettine - 200 g di parmigiano reggiano giovane - 100 g di maionese- aceto balsamico 1 cespo di lattuga

● **1** Con un coltello eliminate la parte superiore del pane in cassetta e quindi svuotatelo con l'aiuto di un coltellino, in modo da ottenere una "scatola" rettangolare con i bordi di circa 1 cm di spessore. Mescolate la maionese con qualche goccia di aceto balsamico e spalmatela sulle fette di pane per tramezzini.

● **2** Allineate sul piano di lavoro 4 fette e farcitele alternando a strati la mortadella, il parmigiano affettato a velo (con una mandolina) e le foglie della lattuga. Coprite con le fette di pane rimaste, dividete i sandwich a metà in modo da ottenere 8 quadrati e tagliate questi ultimi in diagonale, così da realizzare 16 triangoli. Disponeteli nella cassetta di pane e legate quest'ultima con un fiocco.

Panettone di neve

Un altissimo tenore di golosità e un effetto scenico degno del miglior cake designer per questo magico panettone innevato. Un sogno per pochi? Tutt'altro. Realizzarlo non è difficile. Come prima cosa preparate una golosa crema al mascapone: montate 4 tuorli con 100 g di zucchero fino a ottenere un composto spumoso, aggiungete 2 cucchiai di marsala, 250 g di mascarpone e 4 albumi montati a neve. Tagliate il panettone a fette orizzontali, farcitelo con la crema e ricomponetelo. Con un matterello stendete 500 g di pasta di zucchero (al supermercato) sul piano di lavoro spolverizzato con zucchero a velo. Sollevate delicatamente la sfoglia e adagiatela sul panettone, quindi fatela aderire premendola con le mani. Intagliate negli avanzi di pasta tante stelline con stampini di misure diverse e fissate le decorazioni ottenute sulla sommità panettone spennellandole con poca acqua. Crete quindi delle bordure con altre stelline, confettini argentati e nastri. Per una presentazione scenografica, servite il panettone su un vassoio coperto con rametti di pino.



Segnaposto odoroso

Preparate tanti bouquet con rametti di erbe aromatiche, arbusti invernali e peperoncino e fasciate i gambi dei mazzetti con la rafia. Forate in due punti ravvicinati dei cracker all'acqua, scrivetevi il nome dei commensali con glassa colorata (in vendita in tubetti, al supermercato), fate passare nei fori del filo di cotone rosso e fissate i cracker ai bouquet. Legate i tovaglioli con un nastro rosso e infilatevi i segnaposto in modo che il nastro scivoli tra i gambi del mazzetto e il cracker. Un'idea d'atmosfera che si può sfruttare anche per impreziosire i pacchetti regalo oppure per decorare le embrasse delle tende, le lampade e i lampadari. In questo caso, al posto dei nomi, scegliete frasi o parole augurali.



Festoni da mangiare

Con un ago da lana e un filo rosso da ricamo realizzate delle lunghe collane alternando pezzi di frutta disidratata, prugne secche denocciolate, fette di arancia e cedro candite e ciuffetti di foglie di alloro. Adagiate le collane sul tavolo conferendo una forma ondulata e divertitevi a gustarle a fine pasto come piccolo snack goloso. Un centrotavola insolito e profumato, che si presta anche come festone decorativo da appendere alle porte e sugli specchi o come bordura per tavolini e carrelli di servizio. Potete adeguare il colore delle collane gastronomiche agli altri addobbi della casa "rubando" qualche pallina all'albero di Natale (bene anche quelle ricoperte di stoffa o filo di cotone) oppure aggiungendo rametti di bacche, campanelle argentate, biscotti glassati o macarons.



Magie con i pistacchi

I pistacchi sono una tentazione irresistibile. Qui li abbiamo utilizzati in tre modi diversi, tutti stuzzicanti. Praline salate: mescolate 200 g di ricotta con 100 g di mortadella macinata, 100 g di pecorino grattugiato, erba cipollina, sale, pepe e 30 g di pistacchi tritati. Mescolate, formate un cilindro, avvolgetelo con la pellicola e mettetelo in freezer per 1 ora. Tagliatelo a rondelle, passatele nei pistacchi tritati e sistematele nei pirottini. Pistacchi speziati: sbattete 2 albumi con 10 g di sale e suddividete in 5 ciotoline; unite rispettivamente zafferano, sesamo, curry, paprica dolce e semi di papavero. Intingetevi i pistacchi con il guscio ed essiccate in forno per 1 ora a 100°. Bicchierini sfiziosi: fate un salsina con yogurt, miele, succo di limone, olio, sale e pepe e conditevi 100 g di insalatina a listarelle. Disponete a strati in bicchierini l'insalata, una mela a cubettini, stracchino, uvetta, pistacchi e chicchi di melagrana.





Particolare e Inconfondibile.

Il gusto, in tutti i sensi.

Lasciati guidare dagli aromi, segui fino in fondo il gusto particolare e inconfondibile di PELLINI TOP Arabica 100%.

Ogni caffè Pellini racchiude tutta l'esperienza Pellini, fatta di storia, tradizione e competenza nel creare miscele di qualità superiore, capaci di esaltare l'aroma delle più pregiate varietà di caffè selezionate direttamente nei luoghi d'origine e sapientemente tostate.

PELLINI TOP Arabica 100% è una ricetta esclusiva, una miscela di Arabica di elevata qualità composta solo da caffè pregiati. La lenta tostatura, studiata per ogni singola origine, insieme alla maturazione controllata ne esaltano poi l'elegante carattere. Un piacere da scoprire e riscoprire ogni giorno.

Vivi l'esperienza di PELLINI TOP Arabica 100% attraverso i sensi: esercita la vista, l'olfatto e il gusto.

TUTTO COMINCIA DALLA VISTA

Il colore del caffè in tazza svela molto più di quanto si possa immaginare anche in un caffè per moka: PELLINI TOP ha il tradizionale colore marrone bruno con leggeri riflessi ramati.



PELLINI TOP moka.
Arabica 100%
selezione Top.
Aroma profumato
e raffinato.
Sapore dolce
e delicato, ma
senza incertezze.
Basso tenore di
caffeina.

ECCOTI AL CENTRO DEL GUSTO

Concentrati e lasciati stupire dalla ricchezza degli aromi di PELLINI TOP. Il piacevole gusto, dato dalla selezione delle più pregiate varietà di Arabica, avvolge il palato con un sapore dolce e delicato, ma deciso. Eleganti note di tostato, cioccolato, fiori, miele e liquirizia ne arricchiscono l'aroma. Da apprezzare in modo particolare anche senza zucchero. Rendi particolare e inconfondibile l'esperienza di un rito quotidiano con PELLINI TOP Arabica 100%.

Tutto il piacere di Pellini su
www.esperienzacaffe.it

Pellini

Natale

tremarieboutique.it | tremarie.it



Il sapore di Tre Marie è il sapore del Natale, di un rito antico e sempre nuovo che si ripete anno dopo anno.

IL NATALE TRE MARIE. STA ARRIVANDO.

Seguici su  e dal 1° dicembre scopri Tre Marie App Calendario dell'Avvento





ENZA TAMMORRA

DECONOEL ALBERI **creativi**, MAGICHE
ghirlande, ALZATINE COMPONIBILI, TANTI PAC-
CHETTI ORIGINALI. PER IL PIACERE DI CREARE CON LE
PROPRIE MANI E RIEMPIRE LA CASA DI **meraviglie**

living

DECONOEL

Vasi

1° DICEMBRE

L'incanto del Natale bussa alla porta già all'inizio del mese e trasforma la casa con piccole idee di grande effetto. Come i portavasi fai da te, realizzati con foglie, rametti, carta e persino filtri di caffè. Ideali per splendidi fiori invernali



La magia dell'attesa

ADDOBBARE CON FIORI,
GHIRLANDE E ALZATINE
E IMPACCHETTARE I DONI CON
CURA E ORIGINALITÀ. ASPETTANDO
IL NATALE LA CASA SI TRASFORMA
PIANO PIANO: E CREARE
L'ATMOSFERA È GIÀ UNA FESTA

a cura di Barbara Roncarolo
e Daniela Falsitta, servizio di Candida
Zanelli, ha collaborato Rosaria Galli
foto di Enza Tamborra

Vasi e idee
floreali pag. 24



8 DICEMBRE

Stoffe a tema natalizio, foulard, ritagli di giornale e fotocopie di ricette delle feste si trasformano in pacchetti originali. E insieme a rametti di edera, pon pon di lana o a più classici cartoncini e nastri colorati rendono anche l'involucro una sorpresa gradita

Pacchetti

1 Origami d'amore Avvolgete un pacchetto con una fascia di carta un po' più lunga del suo perimetro. Avvicinate le 2 estremità della fascia, ripiegate la parte in eccesso inserendo nella piega un cartoncino di rinforzo e fermatela con un nastro. Per il biglietto, ritagliate 2 sagome a U con 2 carte di diverso colore, praticate su entrambe 3 tagli regolari (dal lato opposto alla curva) e intrecciate le carte, formando un cuore.

2 Candido prato Su una scatola bianca applicate tanti fiori di cartoncino. Al centro dei più piccoli incollate una perlina, mentre



Panca Groove disegnata da Piero Lissoni per Porro; cuscini in lino in vendita da Silva; cuscino in panno rosso con sciatori Pierre Frey; Babbo Natale di porcellana "Down The Chimney" in tiratura limitata Liadrò; filo luminoso con 120 MicroLed bianco caldo di Luminol Park; trenino Ikea. Indirizzi a pagina 6

per i più grandi realizzate un pistillo con un pezzo di carta. **3 Simil naturale** Create una carta da pacco fotocopiando l'immagine di un bosco di conifere. Spruzzate con vernice bianca un ramoscello di betulla e incollatelo alla carta. Scrivete gli auguri su un leggero foglio di impiallacciatura di legno. **4 Tintinnante** Infilate 5 sonagli (si acquistano in cartoleria) su un cordoncino rosso e decorate con questo nastro un pacco di carta color argento. Per il biglietto, ritagliate un cartoncino colorato a forma di pallina natalizia. **5 Edera sottovuoto**

Tagliate un ramo d'edera e avvolgetelo intorno a un pacchetto color rame. Spruzzate d'oro una foglia e incollatela su un biglietto bianco. Se possibile, inserite il biglietto in un sacchetto sottovuoto. **6 Tessile al 100%** Avvolgete il dono con un tessuto natalizio e fermatelo con una striscia di lino con i vostri auguri ricamati e impreziositi da piccoli cristalli. **7 Fiocco azzurro** Carta madreperlata e nastro di velluto azzurro sono abbinati a un biglietto origami (in cartoleria si trovano le schede per realizzarli). Gli altri pacchetti sono descritti a pagina 25.



Candelieri, candele, palline, nastri, rami e meline decorative Elisabetta Cardani; figura in porcellana Liadrò; servizio da tè Spirale JL Coquet distr. Florindo Besozzi; posate Giò Ponti Sambonet Paderno Industrie; piatti con decoro oro con bacche Rosenthal Meets Versace; piattino in porcellana bianca Landscape, design Particia Urquiola per Rosenthal distr. Sambonet Paderno Industrie; piattino con fascia turchese Herend, piattino a pois Polka Dot Wedgwood distr. da BMorone; minivaso in oro Rosenthal distr. Sambonet Paderno Industrie. Indirizzi a pagina 6

Ghirlande

1 Pomi della fortuna. Legate le meline (non commestibili) dalla parte del picciolo con fil di ferro di medio spessore in gruppi di 4 o 5. Inserite profondamente nelle mele più grosse del fil di ferro resistente, facendolo sbucare per creare una sorta di gambo. Preparate tanti ciuffetti di abete (si trovano dal fiorista) di 5-6 cm di lunghezza. Alternate su un anello di metallo di 20 cm di diametro l'abete, le meline e le mele, legandole bene con il fil di ferro. La ghirlanda, piuttosto pesante, si può appoggiare su un mobile, magari all'interno di un bel piatto decorativo.



13 DICEMBRE

In molte famiglie i festeggiamenti del Natale iniziano proprio nella notte tra il 12 e il 13 dicembre, quando Santa Lucia porta doni, biscotti e leccornie ai bambini. Per quella data le case si arricchiscono di addobbi, ghirlande colorate, bacche e rametti augurali

3

4

2 e 4 Il calore della lana cotta Procuratevi una corona di polistirolo (lo spessore può variare a seconda del risultato che si desidera ottenere). Avvolgete l'anello di polistirolo con un filo di lana cotta, arricchite la ghirlanda con nastri colorati, spilloni con la punta decorativa, rametti di agrifoglio e foglioline di stoffa da fissare con ago e filo. **3 Sfumature di rosso** Ricoprite con un nastro colorato una corona di polistirolo di circa 20 cm di diametro. Procuratevi tanti nastri in 2 o più toni di colore, tagliateli in strisce di 20 cm e legateli sulla corona in modo da

formare tanti fiocchi ravvicinati tra loro. Completate con rametti di faggio, fissandoli con la colla a caldo. Questa ghirlanda è leggera e si presta per decorare specchi e porte. **Bacche augurali** A pagina 111 è presente un'altra ghirlanda, perfetta da appendere a un lampadario o a una trave del soffitto. Per realizzarla intrecciate a cerchio lunghi rami di bacche di rosa, legatevi una decina di ortensie essiccate con un fil di ferro sottile e dorato. Completate con lunghi nastri rossi da raccogliere in un nodo alla sommità.



24 DICEMBRE

La tavola è il cuore della festa.

Piattini, vasi, alzatine, tazze e teiere si impilano e sovrappongono tra loro, componendo straordinarie figure. Un balletto fantasioso che dona un valore tutto speciale a chicche e dolcetti preparati per gli ospiti

Alzatine

1 L'albero bianco e azzurro Una nuvola di meringhe e bigné è messa in risalto da una composizione fatta da piatto da dessert Wedgwood e calice di cristallo Waterford Crystal, a sua volta posato su un piatto piano Rosenthal. **2 Un tè delle cinque in verticale** I biscottini sono serviti su un elegante piattino Florindo Besozzi. Ma la vera protagonista è la teiera (Florindo Besozzi) che poggia su un mini vaso dorato Rosenthal e un piattino Herend. **3 Per dolcetti degni del re** Sobria e raffinata, questa alzatina è formata da piatto in porcellana, alzatina dorata e piatto da



Tenda in tessuto Lin
Transparent di Dominique
Kieffer Gruppo Rubelli;
sedia vintage; tovaglia e
tovaglioli in lino Fazzini;
pala da dolce Even in
acciaio inox Sambonet
Paderno Industrie con
piattino Rosenthal; catena
da 12 metri con 120
MicroLed bianco caldo
Luminal Park. Dolci offerti
dalla Pasticceria Marchesi
di Milano.
Indirizzi a pagina 6

dessert (tutto di Rosenthal). **4 Il panettone con lo stelo** L'abbinamento goloso di caramelle e panettone è impreziosito da un calice di cristallo Rosenthal con piatto di porcellana Florindo Besozzi. **5 Anche a testa in giù** Per dare verticalità si può persino usare un salino, come in questa composizione. Dal basso in alto: sull'alzatina Florindo Besozzi poggiano base di cartone per torte (è in vendita nei casalinghi in diversi colori e dimensione), salino dorato Rosenthal inserito a testa in giù e piatto Wedgwood. **6 Trasparenza e colore** Il bicchiere da cocktail, tipo tumbler,

Florindo Besozzi è il colorato contenitore di spumose meringhe, ma la dolcezza continua in salita, perché altre meringhe aspettano gli ospiti nella coppa di cristallo Paola C, posta sul disco da pasticceria argento e oro. **7 La tazza sull'obelisco** Tazza e piattino da tè Florindo Besozzi offrono generosamente golosi pasticcini. Ad elevarli sono l'alzatina Rosenthal e il candeliere in cristallo Waterford Crystal. Per fissare tutte le composizioni potete usare pezzetti di mastiche rimovibile, tipo patafix (in colorifici e cartolerie) o nastro biadesivo.



Carta bianca

Tagliate il collo di una bottiglia di plastica. Plissettate un foglio di carta A3 e incollatelo intorno alla bottiglia, quindi fermatelo con una fascia di cartoncino. Riempita d'acqua, la bottiglia potrà accogliere alcuni rami di Gloriosa.

Siepe di bacche e rosmarino
Spalmate di colla l'esterno di un semplice vasetto di plastica e rivestitelo con rametti di rosmarino e alcuni rami di bacche di rosa, in modo da nascondere tutta la plastica. Assicurate la composizione con uno spago. All'interno del vaso sono piantati fiori di Filica.



Coppa di faggio

Coprite un vaso tondeggiante o una ciotola con foglie di faggio. Potrete applicarle facilmente utilizzando la colla vegetale che si trova in vendita dai fioristi. All'interno, scegliete un fiore di Protea Nutans.



Cintura rossa

Vasetto rivestito con foglie di edera fasciate da un doppio nastro rosso di raso e tulle al cui interno sono stati inseriti alcuni rametti di bacche di rosa.



Con i filtri del caffè

Su un foglio da disegno tracciate tante linee verticali distanti tra loro 1 cm. Lungo ciascuna linea incollate con lo scotch biadesivo le basi di due filtri da caffè americano e montate la composizione ottenuta intorno a una bottiglia di plastica senza collo. Inserite una puntina di colla tra un filtro e l'altro e completate con rami di Californica.

Vasi realizzati da Elisabetta Cardani e Rosaria Galli.
Tutti i fiori sono di Elisabetta Cardani

Vasi



Particolare e Inconfondibile.

Piacere naturale.

Il decaffeinato naturale Arabica 100% di alto profilo firmato PELLINI TOP.

Un piacere avvolgente, dall'aroma ricco e dal gusto intenso.

Ogni caffè Pellini racchiude tutta l'esperienza Pellini, fatta di storia, tradizione e competenza nel creare miscele di qualità superiore, capaci di esaltare l'aroma delle più pregiate varietà di caffè selezionate direttamente nei luoghi d'origine e sapientemente tostate.

PELLINI TOP DECAFFEINATO NATURALE è una ricetta esclusiva, una miscela 100% Arabica di elevata qualità composta dai caffè pregiati della selezione PELLINI TOP, lavorata con attenzione e cura per offrire un decaffeinato d'eccellenza.

LA DECAFFEINIZZAZIONE NATURALE

Durante il processo di decaffeinizzazione naturale, infatti, la caffeina viene estratta dai chicchi di caffè in modo selettivo per mezzo dell'anidride carbonica, elemento naturale che si trova anche nell'aria che respiriamo. In questo modo il profilo aromatico del caffè non viene alterato.



PELLINI TOP decaffeinato naturale. Arabica 100% selezione Top. Processo di decaffeinizzazione naturale. Gusto elegante e di struttura. Aroma intenso e avvolgente. Per moka ed espresso.

IL PIACERE IN TAZZA

La lenta tostatura, a temperatura controllata, esalta poi l'armoniosa intensità della miscela conferendo a questa pregiata selezione di PELLINI TOP un aroma fine e delicato. Un decaffeinato dal gusto avvolgente ed equilibrato, poco amaro al palato ma dal grande carattere in tazza, sia nella preparazione per moka che per espresso.

Rendi particolare e inconfondibile l'esperienza di un rito quotidiano con PELLINI TOP DECAFFEINATO NATURALE Arabica 100%.

Tutto il piacere di Pellini su
www.esperienzacaffe.it

Pellini

Acquolina in bocca

Per regalare un dolce preparato con le vostre mani, fate una fotocopia della ricetta e usatela per avvolgere il manicaretto. Legate il pacco con un fiocco rosso e scrivete gli auguri su una foto scattata al dolce.



Nodo giapponese

Avvolgete il dono con un foulard di seta e annodatelo al centro alla maniera dei Furoshiki. Come biglietto d'auguri piegate un cartoncino bianco con il retro decorato da una carta adesiva fantasia.



Morbido e caldo

Una fotocopia con soggetto natalizio, due pon pon collegati da una treccia di lana e un biglietto d'auguri a righe multicolor sono gli ingredienti per un delizioso pacchetto.



Pioggia di stelle

Praticate un taglio a stella nella parte alta di un sacchetto di carta e appendete le 2 stelline ottenute a un nastrino che annoderete al foro. Il biglietto d'auguri è fermato da un nastro su cui è stata incollata una piccola stella di metallo.



Caratteri di stampa

La carta da parati di Osborne & Little, ispirata alle copertine della storica casa editrice Penguin, è perfetta per incartare libri regalo. Una fascia con scritte in diversi caratteri lega il pacco.



Pacchetti



Alce Nero. Una parte di te.

C'È UN PO' DI ALCE NERO
IN OGNUNO DI NOI.
NOI CHE RISPETTIAMO I RITMI
DELLA NATURA, LE STORIE
E LE MANI CHE LA LAVORANO.
COME QUELLE DEI NOSTRI
SOCI AGRICOLTORI CHE CREDONO
NELLA TERRA E LA PROTEGGONO
PER MANTENERLA FORTE E SANA.
ALCE NERO, STORIE VERE,
DA OLTRE 30 ANNI.

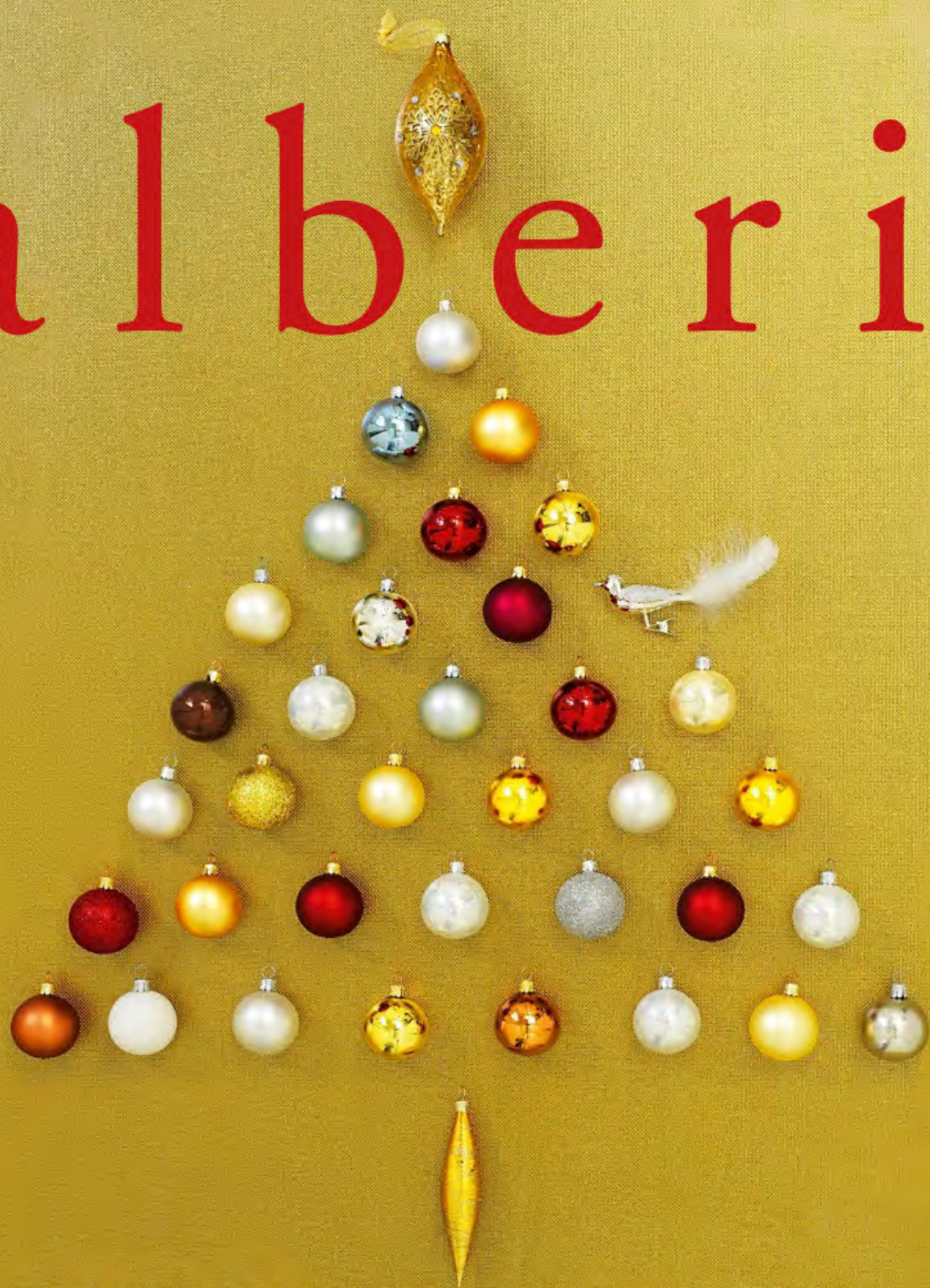


IL BUONO DEL BIOLOGICO
DAL 1978
www.alcenero.com

Seguici anche su fattidibio.com



alberi



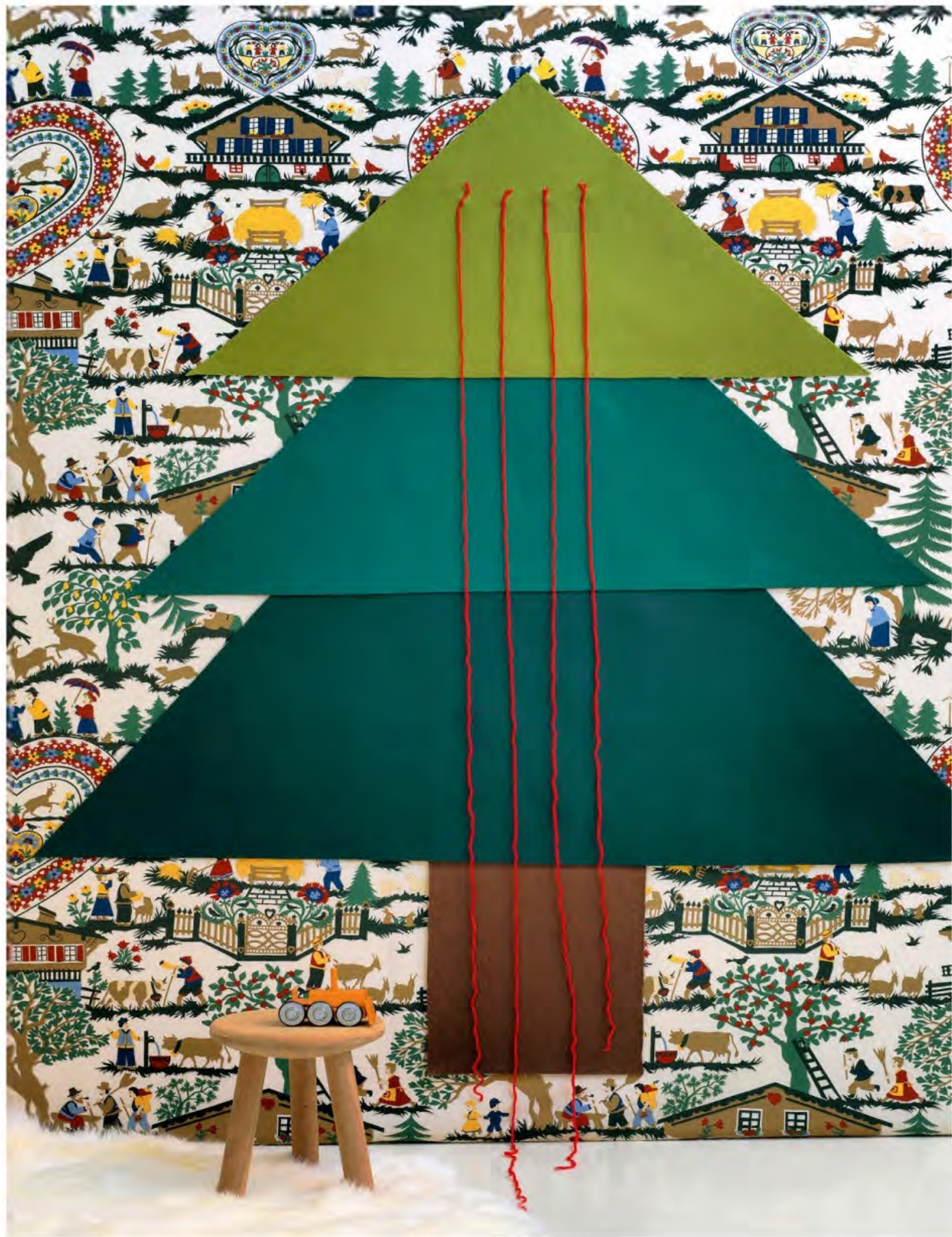
ESSENZIALI O SFARZOSI. VERI O SOLO EVOCATI. SONO GLI
ABETI PIÙ ATTUALI ED ELEGANTI, SORPRENDENTI E MOLTO
SMART PER CREARE UN'ATMOSFERA GIOCOSA E RAFFINATA

A cura di Silvia Bombelli, servizio di Candida Zanelli, ha collaborato Serenella Parri.
Foto di Enza Tamborra



U

n vero abete vestito a festa. Si decora ritagliando cerchi in cartoncino di diametro variabile sui quali incollare, fronte retro, tanti tondi di tessuto della stessa misura. Basta un forellino, poi, per far passare il filo di nylon attraverso le leggerissime palline bidimensionali e fissarle ai rami. È un albero versatile, davvero sartoriale, che cambia look a seconda dei tessuti scelti, abbinati con gli arredi della stanza. L'alberello di palline nella pagina accanto, gioca invece sul contrasto tra linearità della sagoma e lussuosità delle palline dorate tra le quali fa capolino un soggetto inatteso, l'uccellino del buongiorno. Tutti i decori si fissano con colla a caldo su lastre ceramiche, gommini adesivi o scotch su pareti intonacate, chiodi semenzina su tappezzeria.



M

orbido e essenziale, l'alberello da parete in stoffa si realizza tagliando tre triangoli e un rettangolo di feltro, scegliendo tra i toni del marrone e del verde per evocare corteccia e clorofilla. Si fissano poi tra loro e alla parete con nastro biadesivo e si utilizzano come piattaforma creativa per applicare i decori preferiti. Su uno sfondo importante e molto mosso, come quello nella foto, basta un filo di lana rossa assicurato in cima con un punto di cucito. Per l'albero fissato su una parete chiara, invece, perle, renne di pasta frolla, nappine dorate o striscioline di raso addobbano l'ambiente in stile minimal, caldo e originale.

In questa pagina, a destra, carta da parati Osborne&Little, nastro adesivo MT Masking Tape, puntale vetro oro Coin Casa. Nella pagina accanto: tessuto sfondo Pierre Frey, pelle di pecora Ikea, sgabellino Kalon Studios, bulldozer Arche Toys Magis. Nelle pagine precedenti, a sinistra: lastra ceramica Laminam, palline in vetro, mini uccello e puntale Coin Casa. A destra: abete azienda agricola La Farnia, carta da parati Dedar, piastrelle Marazzi, alce a dondolo Ikea, palline ricoperte con tessuti Dedar e Silva. Indirizzi a pagina 6.



U

n altro abete per chi ama andare subito all'essenza delle cose. È realizzato con strisciate di scotch rosso impreziosito da scintille in nastro adesivo giallo più sottile e decorato a piacere con palline e puntale tradizionali, che fanno da contrappunto tridimensionale alla più semplice silhouette.

B

asta la sagoma di un abete agghindato di luci per creare una festosa atmosfera e stupire grandi e piccini. Catene di led luminosi multicolor fissate ad hoc con un po' di colla a caldo o nastro adesivo alla parete arredano la casa con un albero avveniristico. Completato da un puntale realizzato con un gomitolo di piccole luci chiare. La neve finta calpestabile e antiscivolo sparsa sul pavimento (per la gioia dei bambini!), dà il tocco finale per un allestimento onirico e molto chic. Spettacolare di notte a luci spente.



E

cco un albero che crea subito empatia tra gli ospiti. Si utilizzano vecchi bottoni, privilegiando quelli dorati, e si fa passare il filo di nylon tra i fori, assicurandolo poi con un nodo e fissandolo a diverse altezze sui rami dell'abete, in modo che i bottoni ricadano verticalmente.

Lastra ceramica
Laminam, tessuto
tenda Dedar, catene
MicroLed Luminat
Park, neve finta
calpestabile
Flockcart, sgabello
gnomo Kartell,
panettone Tre Marie.
Nella pagina accanto:
telo Fazzini, palline
realizzate con bottoni
Ascoli Bottoni, tazze
Rina Menardi. Per
l'alberino si ringrazia
l'atelier floreale
Elisabetta Cardani.
Indirizzi a pagina 6.



Idee brillanti per i tuoi regali

Nel bon ton del regalo, l'importante è scegliere un oggetto coerente con le passioni dei destinatari. L'amico che ama la TV apprezzerà Nuncas Hi Tech, un detergente neutro con formula antistatica per schermi elettronici. Senza ammoniaci, tensioattivi, profumo e solventi aggressivi, è ideale per tablet e smartphone, per ottiche di videocamere, obiettivi, fax e stampanti. Abbina un biglietto così: "Buon Natale e... buona partita da vedere insieme". Per chi viaggia, scegli Nuncas In Viaggio, un detergente pratico, efficace su tutte le macchie, delicato su ogni tessuto e trasportabile in aereo nel bagaglio a mano. Cosa scrivere? "Il mio regalo ti seguirà ovunque!". L'amica raffinata gradirà Nuncas Profuma Biancheria, un profumo liquido concentrato che si usa nel risciacquo o in stiratura e dura nel tempo: "Una nota speciale... come te". Per i compagni di palestra infine Nuncas SportSwear, il detergente per le fibre tecniche degli indumenti sportivi (anche zaini e tute da sci), perché igienizza lasciando inalterate le strutture, quali filtri UV e film impermeabilizzanti. Il biglietto? "Ecco uno più sportivo di noi!"

Addio regali inutili, ecco le proposte che servono a tutti e rendono più bella la quotidianità



Il piacere di prendersi cura

Prendersi cura delle proprie cose personalmente è una delle tendenze di pensiero più attuali, che ci porta ad apprezzare ogni istante e ogni oggetto, soprattutto con gli strumenti giusti. Con Nuncas hai la certezza dell'eccellenza in più di duecento prodotti, dal 1935.



Centrotavola in rosso

COME SCINTILLE
FESTOSE, LE BACCHE
DI ROSA CANINA
CIRCONDANO
LE MELAGRANE
PORTAFORTUNA

a cura di Daniela Falsitta,
realizzazione di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni

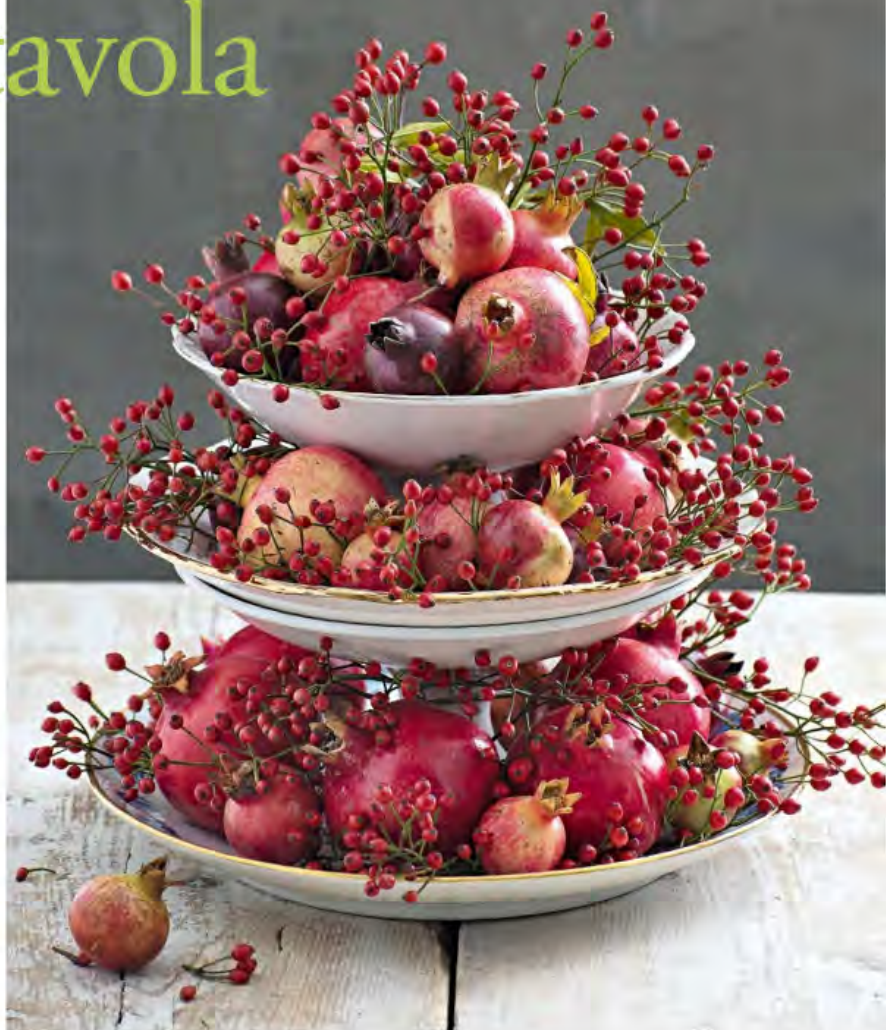
1



2



3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

occorrente: un piatto con diametro di circa 28-30 cm e due alzatine di diverse dimensioni (oppure un'alzatina a 3 piani) - 25-30 melagrane grandi e piccole - un mazzo di bacche di rosa canina

● **1** Ponete il piatto sul tavolo e sistematevi al centro l'alzatina più grande, che dovrà avere un diametro di circa 24-26 cm. Quindi procedete impilando su quest'ultima l'alzatina piccola, con diametro di 20-22 cm, così da ottenere un supporto a tre livelli di ampiezza digradante verso l'alto. Se una volta montati piatto e alzatine non risultassero sufficientemente stabili, fissateli tra loro con alcuni pezzetti di plastilina.

● **2** Con un pezzo di carta da cucina inumidito pulite e lucidate le melagrane e distribuitele sui tre ripiani alternandole a seconda delle sfumature e delle dimensioni. Una volta disposti i frutti, completate la composizione infilando tra un pomo e l'altro i rametti di bacche di rosa canina tagliati con lunghezze e forme diverse. Inseriteli negli spazi liberi in modo da creare un insieme armonioso.



Golden Delicious



Red Delicious



Granny Smith



Fuji



Gala



Morgenduft



Da gustare in purezza.

La Trentina, la frutta che ha scelto di chiamarsi come la terra genuina di cui è figlia.





Spesa
• pizza
• birra
• uova
• asparagi
• prosciutto



Richiamare
Stefano per
torta

12'O'CLOCK COLLECTION www.sambonet.it



FESTE&DINTORNI DOLCETTI **regalo** E GHIOT-
TI CANAPÈ, FORMAGGI GOURMAND E TANTI PASTICCINI PER UN
GRANDIOSO CAFFÈ. CON GLI **amici**, I COLLEGHI, I VICINI, OGNI
INCONTRO A DICEMBRE È UNO SCAMBIO DI **auguri** E GOLOSITÀ

living



Da me per gli auguri

UN INVITO SENZA TROPPE FORMALITÀ, PER GUSTARE UNO SLOW
DRINK TRA AMICI. CON TANTI STUZZICHINI E UNA SERIE DI IDEE
REGALO HOME MADE TUTTE DA ASSAPORARE

a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Adriano Brusafferri, ricette di Alessandra Avallone, styling di Studio Pasinelli





Springerle, pag 50

Questi tradizionali biscotti tedeschi, decorati con disegni a bassorilievo, si conservano in scatole di latta fino a 2 mesi.

E con il tempo migliorano il gusto.

Cocktail ai mandarini
(nella pagina accanto)
Spremete 6 mandarini, mescolate il succo con 2 cucchiaini di zenzero spremuto, 2 cucchiaini di zucchero liquido, 2 cucchiaini di Brandy, 2 cucchiaini di Martini dry, qualche cubetto di ghiaccio e 1 bicchiere di Prosecco. Filtrate la preparazione in 6 bicchieri, colmateli con il Prosecco e servite subito. Per 6 persone

Nella pagina accanto, piattino Marimekko, bicchiere Bormioli Rocco. In questa pagina, piattino JL Coquet. Indirizzi a pagina 6





Piattino JL Coquet.
Nella pagina
accanto e sopra,
lastra Paola C,
ciotoline colorate
Ittala Jannelli &
Volpi, ciotolina
bianca Villeroy &
Boch, Campana
Maisons du Monde,
piatto sotto la
campana Taitù,
bicchieri Bormioli
Rocco, consolle
Zanotta.
Indirizzi a pagina 6

PINZIMONIO CON 3 CREME

PER 6 PERSONE

150 g di yogurt greco - 100 g di yogurt di capra
- 1 cucchiaino di curry piccante in polvere - qualche
ramo di coriandolo fresco (o di prezzemolo) - 1/2
mango maturo - 200 g di gorgonzola dolce - 80 g
di panna acida - 1 cipollotto - aceto di sherry (o un
altro aceto aromatico) - 2 carciofi lessati - 4 carciofini
sott'olio - 120 g di quartiolo - 1 cucchiaino di mandorle
a lamelle - olio extravergine d'oliva - sale - pepe
per servire: 1 mazzo di carote - 1 cuore di sedano - 2
finocchi - 2 cespi di radicchio tardivo - mix di cracker
(bianchi, integrali, ai semi e al peperoncino)

- **1** Tostate il curry in un padellino con 1 cucchiaino d'olio
finché inizia a sprigionare la sua fragranza; togliete dal fuoco
e unitelo agli yogurt con il coriandolo tritato; aggiungete il
mango sbucciato e tagliato a dadini e salate.
- **2** Frullate a bassa velocità il gorgonzola con 2 cucchiai
d'acqua, la panna acida, il cipollotto affettato e bagnato con
qualche goccia d'aceto e 1 macinata di pepe a piacere.
- **3** Tagliate a dadini i carciofi lessati, quelli sott'olio e il
quartiolo, tenete da parte 1/4 degli ingredienti e frullate gli
altri a bassa velocità. Mescolate la crema ottenuta in una
ciotola con il mix a dadini e pepate. Tostate le mandorle
in un padellino antiaderente e distribuitele sulla crema.
Servite le 3 creme con le verdure pulite, lavate e tagliate,
accompagnando tutto con i cracker.

FACILE • Preparazione 30 minuti • 325 cal/porzione

Prosecco alla melagrana
Sgranate 2 melagrane mature
e tenete da parte 6 cucchiaini
di chicchi. Spremete
gli altri mettendoli in un telo
e strizzandoli molto bene
per estrarne tutto il succo.
Dividete il succo in 6 bicchieri.
Riempiteli con Prosecco
ben freddo, aggiungete i chicchi
e servite.
Per 6 persone



Spritz bianco
Raffreddate i bicchieri
facendo ruotare all'interno
4-5 cubetti di ghiaccio
(che poi non userete)
e mettete in ognuno
1-2 fettine d'arancia.
Distribuite in 6 bicchieri
2,5 dl di Aperol
e 1 bottiglia di Prosecco
e colmateli con Sanbittèr
dry. Per 6 persone





Salatini al formaggio, pag 50

Lasciateli raffreddare completamente prima di confezionarli in sacchetti per alimenti trasparenti: si conservano fino a 1 mese.



Croccantini al cioccolato, pag 50

Avvolgeteli uno a uno in carta trasparente, legateli con un nastro e raccoglieteli in un cilindro di plastica: si mantengono per 1 mese.

Salamini di frutta secca, pag 50

Incartateli in foglietti di carta da forno chiusi a caramella e fissate l'involucro con un cordino o uno scotch colorato: si consumano nel giro di 1 mese.



Liquore all'arancia speziato, pag 50

Inserite una piccola stecca di cannella in ogni bottiglia, chiudetele con tappi nuovi ed etichettatele. Dura oltre 6 mesi.



Nella pagina accanto, piatti Villeroy & Boch, bicchiere decorato Abito Qui. In questa pagina, Piastrelle ornace Brioni, consolle Zanotta, bottiglia e bicchierini Bormioli Rocco, piattino JL Coquet. Indirizzi a pagina 6



Piatto segnaposto Taitù,
piattino Marimekko, ciotolina
Asa Selection. Sotto, piatto
Villeroy & Boch.
Indirizzi a pagina 2



CANAPÉ DI MARE

PER 6 PERSONE

2 uova sode - 2 cestini di germogli di crescione (si trovano nei negozi di alimenti naturali) - 2-3 cucchiaini di panna acida - 1 filetto di sgombero affumicato (o 2 di aringa affumicata) - 250 g di filetto di salmone fresco - 1 grossa patata lessata - 2 cucchiaini di piccoli capperi sott'aceto - 2 cucchiaini di cipolla rossa tritata - aceto di vino bianco - 2 cucchiaini di senape rustica - 1 piccolo cuore di lattuga - qualche rametto di aneto - olio extravergine d'oliva - 12 fettine di pane di mais - 12 fettine di pane di segale - sale - pepe

- **1** Schiacciate le uova sode in una ciotola con la panna acida; tagliate i germogli, sciacquateli e asciugateli, uniteli alle uova mescolando delicatamente. Distribuite 1 cucchiaino scarso del mix d'uovo sopra ogni fettina di pane di mais, guarnite con una scaglia di filetto di sgombero e pepate.
- **2** Tagliate il filetto di salmone in 12 dadi, salateli e lasciateli riposare per 10 minuti. Quindi asciugateli con carta da cucina e fateli saltare in una padella senza condimento, su tutti i lati, per 3 minuti o finché saranno ben dorati. Condite la cipolla tritata in una ciotola con 1 cucchiaino d'aceto e 2 prese di sale; unite la patata schiacciata, i capperi tritati e 1 filo d'olio. Regolate di sale.
- **3** Distribuite la crema di patate sulle fettine di pane di segale, mettete su ognuno 1 fogliolina di lattuga e 1 dado di salmone. Tritate l'aneto, mescolatelo con la senape e distribuitene 1 punta su ogni dado di salmone.

FACILE ● Preparazione 25 minuti + riposo
● Cottura 3 minuti ● 395 cal/porzione



Natale è nell'aria...

tagliabiscotti
a doppio taglio
DELICIA



tescoma.

Natale è nell'aria e noi ti aiutiamo a renderlo più dolce! Nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai tantissimi accessori di cui non potrai più fare a meno: ti renderanno più facile la vita in cucina, nella preparazione dei piatti di tutti i giorni e dei menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

SHOP



www.tescoma.it

seguici anche su



Numero Verde

800777546



Piatto e piattino Villeroy & Boch.
A destra, tagliere Porro, vassoio
Marimekko, bicchiere Bormioliocco,
bicchiere azzurro Villeroy & Boch,
consolle Zanotta.
Indirizzi a pagina 6

SPAZIO ALLA CREATIVITÀ

Per realizzare questo servizio siamo stati ospitati da Cantiere Bovisa (via Carnevali, 26 Milano - www.cantierebovisa.it), uno spazio ampio e molto luminoso che si può affittare giornalmente anche per feste private. Nata soprattutto per organizzare meeting, shooting fotografici e riprese video di ogni genere, la struttura offre un'infinità di servizi. Dalla zona trucco al dj set, al catering, alla possibilità di scegliere e modificare l'allestimento degli spazi su misura per le varie esigenze. Inoltre, consente l'utilizzo di una cucina professionale, attrezzatissima e con tanto di postazione per food stylist: una location da sogno in cui provare, realizzare e presentare nella giusta cornice tutte le leccornie pubblicate in queste pagine.



CANAPÈ DI TERRA

PER 6 PERSONE

12 fettine di carpaccio di manzo - 100 g di porcini - 1 spicchio d'aglio - 2 rametti di timo - 100 g di caprino stagionato - 1 piccolo cuore di lattuga - 1/2 petto di pollo - 1 mazzetto di crescione o di rucola - 2 cucchiaini di confettura di mirtilli rossi - 2 cucchiaini di aceto di mele - 1 vaschetta di lamponi - 1 cucchiaino di miele - olio extravergine d'oliva - 12 focaccine alle patate (si trovano già pronte nei panifici e al supermercato) - 12 fettine di pane integrale ai semi - sale - pepe

- **1** Pulite i funghi, affettateli e fateli saltare per 5-6 minuti in una padella con l'aglio, 1 cucchiaino d'olio, le foglie di timo, sale e pepe. Tostate leggermente le fette di pane integrale, copritele con le fettine di carpaccio, i funghi trifolati, il caprino a scaglie e qualche fogliolina di lattuga. Salate, pepate e rifinite i canapè con 1 filo d'olio crudo.
- **2** Dividete il petto di pollo a metà nel senso dello spessore e condite con sale, pepe e miele. Lasciate marinare 10 minuti. Scaldate una padella antiaderente, versate 1 filo d'olio e cuocete il pollo a fuoco vivace per 4-5 minuti per parte. Tagliatelo a fettine spesse 1 cm circa.
- **3** Scaldate sotto il grill le focaccine tagliate a metà e farcitele con le foglie di crescione (o di rucola) e le fettine di pollo. Sciogliete la confettura in una casseruolina con l'aceto, unite i lamponi, cuocete per 1 minuto e distribuite il mix sopra il pollo, prima di chiudere le focaccine.

FACILE ■ Preparazione 25 minuti + riposo

■ Cottura 15 minuti ■ 455 cal/porzione





Crostata che profuma di orata? No, grazie.



Se un forno non viene pulito regolarmente, sporco e grasso si accumulano al suo interno e rimangono odori che possono "rovinare" le tue ricette.

Mantieni sempre pulito il tuo forno con **Fernet**: la sua formula agisce con facilità e scioglie tutte le incrostazioni e lo sporco grasso, eliminando anche i cattivi odori. Così ogni ricetta ha solo il suo aroma.

Fernet: N°1* nella pulizia dei forni

Fernet

* Il più venduto tra i pulitori per forno. Fonte: IRI Infoscand Settembre 2013

SPRINGERLE

PER 40 BISCOTTI

900 g di farina bianca + quella per lavorare i biscotti - 2 cucchiaini di latte - 6 uova - 1/2 cucchiaino di ammoniaca per dolci - 65 g di burro morbido - 900 g di zucchero semolato - zucchero a velo - 1/2 cucchiaino di sale - 2 cucchiaini di acqua di fiori di arancio o qualche goccia di essenza di mandarino

- 1 Sciogliete l'ammoniaca nel latte tiepido e mettete da parte. Montate le uova con le fruste elettriche per almeno 10 minuti, finché risultano chiare e gonfie. Incorporate poco alla volta lo zucchero, l'aroma scelto, il sale e il burro. Quindi unite la farina, 1 cucchiaino alla volta, e quando l'impasto risulta troppo compatto continuate la lavorazione a mano, con una spatola. Trasferite l'impasto sul piano infarinato e, se dovesse essere appiccicoso, unite ancora qualche cucchiaino di farina.
- 2 Spennellate gli appositi stampini a timbro (di silicone, legno o terracotta) con poco zucchero a velo setacciato. Stendete la pasta in una sfoglia spessa 3-4 mm, premete 1 stampino alla volta sulla pasta, sollevatelo e ritagliate il biscotto inciso con una spatola. Mettetelo subito su una teglia rivestita con carta da forno e proseguite allo stesso modo, rimpastando i ritagli e ristendendoli ancora fino a esaurire la pasta. Fate riposare i biscotti per 24 ore.
- 3 Cuocete i biscotti in forno a 150° per 15-30 minuti (a seconda delle dimensioni) finché sono cotti ma solo leggermente dorati.

MEDIA ■ Preparazione 1 ora + riposo
■ Cottura 30 minuti ■ 185 cal/biscotto

SALATINI AL FORMAGGIO

PER 20 PEZZI

120 g di parmigiano reggiano grattugiato - 60 g di burro ammorbidito - 120 g di farina + quella per la lavorazione - 1 cucchiaino di latte - 1 uovo - 1 cucchiaino di senape rustica - 1 cucchiaino di erba cipollina secca - 1/2 cucchiaino di peperoncino secco in fiocchi - 1 tuorlo - sale

- 1 Riunite nel mixer la farina, 2 prese di sale, il formaggio e il burro e frullate fino ad avere un composto granuloso. Aggiungete l'uovo, il latte molto freddo,

la senape, il peperoncino e l'erba cipollina. Frullate ancora fino a ottenere una pasta soda. Lavoratela un po' sul piano infarinato, stendetela in una sfoglia spessa 1 cm, trasferitela su un foglio di carta da forno e tagliatela a strisce lunghe e strette.

- 2 Per rifinire i bastoncini di pasta spennellateli con il tuorlo mescolato con qualche goccia d'acqua. Fate riposare i salatini in frigorifero per 30 minuti. Quindi infornateli a 180° per 20 minuti o finché risultano dorati.

MEDIA ■ Preparazione 30 minuti + riposo
■ Cottura 20 minuti ■ 70 cal/salatino

CROCCANTINI AL CIOCCOLATO

PER 24 PEZZI

200 g di biscotti secchi a scelta - 100 g di pistacchi - 120 g di nocciole tostate - 30 g di bacche di goji (si trovano in busta al supermercato) - 200 g di cioccolato fondente - 100 g di cioccolato al latte - 80 g di burro - 120 g di sciroppo d'acero

- 1 Spezzettate i biscotti con le mani. Tritate grossolanamente le nocciole e i pistacchi, tenendoli separati. Mescolate 1 cucchiaino di pistacchi in una ciotola con 2 di nocciole e le bacche di goji.
- 2 Sciogliete i 2 tipi di cioccolato spezzettati a bagnomaria con il burro e lo sciroppo d'acero, mescolando, fino a ottenere una crema omogenea. Aggiungete i biscotti e la frutta secca.
- 3 Trasferite la preparazione in uno stampo quadrato di 20 cm di lato foderato con la carta da forno. Schiacciate la superficie con il dorso di un mestolo e distribuitevi sopra i frutti secchi tenuti da parte. Lasciate raffreddare il croccante in frigorifero per almeno 5-6 ore. Quindi tagliatelo a quadrotti o a bastoncini.

FACILE ■ Preparazione 20 minuti + riposo
■ Cottura 5 minuti ■ 195 cal/pezzo

SALAMINI DI FRUTTA SECCA

PER 6 SALAMINI

300 g di fichi secchi - 50 g di mandorle sgusciate e pelate - 50 g di albicocche secche - 50 g di gherigli di noce - 1 cucchiaino di Calvados (o di rum) - 1/2 cucchiaino di miele - chiodi di garofano macinati - farina di castagne

- 1 Tostate le mandorle in forno a 120°, appena sono fragranti e dorate tritatela grossolanamente nel mixer. Togliete il picciolo ai fichi, tagliateli a pezzetti, metteteli nel mixer con il miele, 1 presa di chiodo di garofano e il Calvados (o il rum), frullate fino a ottenere un composto abbastanza omogeneo. Trasferitelo in una ciotola, unite le mandorle, le albicocche tagliate a metà e i gherigli di noce spezzettati grossolanamente. Quindi mescolate bene con le mani per incorporarli perfettamente al composto.
- 2 Dividetelo in 6 parti e modellatele, sempre con le mani, in modo da formare altrettanti salamini regolari; fateli rotolare nella farina di castagne per ricoprirli e lasciateli asciugare a temperatura ambiente per 2-3 giorni.
- 3 Tagliati a fettine sono ottimi da servire con il caffè, un bicchierino di vino dolce, cioccolato fondente, formaggi piccanti o salumi.

FACILE ■ Preparazione 30 minuti + riposo
■ Cottura nessuna ■ 305 cal/salamino

LIQUORE ALL'ARANCIA SPEZIATO

PER 2,5 LITRI DI LIQUORE

5 grosse arance non trattate - 1 stecca di cannella - 3 bacche di cardamomo - 1 baccello di vaniglia - 1 l di vodka - 500 g di zucchero

- 1 Lavate le arance, asciugatele e prelevate la scorza con un pelapatate o un coltellino affilati, facendo attenzione a non prendere anche la parte bianca. Mettete le scorzette in un grande barattolo a chiusura ermetica con la cannella, la vaniglia incisa nel senso della lunghezza e il cardamomo; versate sopra la vodka, chiudete con il coperchio e lasciate riposare al buio per 1 settimana, scuotendo ogni giorno il recipiente.
- 2 Trascorso il tempo indicato, stemperate lo zucchero con 1/2 l d'acqua bollente. Versate lo sciroppo nel recipiente con la vodka e gli aromi, chiudete ancora ermeticamente e lasciate riposare al buio per un'altra settimana, agitando ogni giorno.
- 3 A macerazione terminata, filtrate il liquore con un colino foderato con una garza, travasatelo in 4 bottiglie da mezzo litro circa e tappatele.

FACILE ■ Preparazione 40 minuti + riposo
■ Cottura 5 minuti ■ 1074 cal/bottiglia

Calamari, ceci e carciofi

LA SEMPLICITÀ È IL SEGRETO DI QUESTO DELIZIOSO
ABBINAMENTO TERRA MARE. L'IMPORTANTE È CUCINARE
I MOLLUSCHI E GLI ORTAGGI SOLO ALL'ULTIMO MOMENTO

di Simone Rugiati, a cura di Monica Sartoni Cesari, foto di Felice Scoccimarro

SIMONE RUGIATI

Cuoco, conduttore televisivo, autore
di numerosi libri di cucina. Le sue
grandi capacità creative e la sua
naturale simpatia ne fanno uno dei
più noti chef del momento.



CALAMARI, CECI E CARCIOFI

PER 4 PERSONE

1 kg di calamari non troppo grandi - 250 g ceci lessati - 1 cipolla - 4 carciofi - brodo vegetale
- 1 limone - un rametto di rosmarino - olio extravergine di oliva - olio di semi di arachidi o di oliva - sale, pepe

● 1 Sgocciolate i ceci dal liquido di conservazione, trasferendoli in un colino. Sciacquateli bene, passandoli sotto un getto di acqua fredda corrente. Spellate la cipolla, lavatela, asciugatela e tritatela.

● 2 Fate rosolare la cipolla in una casseruola con un filo d'olio e un pizzico di sale. Quando risulterà leggermente imbondita, unite i ceci e mescolate. Proseguite la cottura per 15-20 minuti e frullateli con il frullatore a immersione, fino a ottenere un purè fluido. Se fosse troppo denso, aggiungete un po' di brodo vegetale caldo. Regolate di sale e pepe e tenete da parte in caldo.

● 3 Pulite i carciofi: eliminate le foglie esterne più dure, rifinite i fondi con un coltellino, per togliere la parte di scarto, tagliateli a metà, nel senso della lunghezza, eliminate l'eventuale fieno interno e immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone. Tagliate un carciofo alla volta a spicchietti sottilissimi e immergeteli di nuovo nell'acqua e succo di limone.

● 4 Pulite i calamari, svuotando le sacche ed eliminate la pellicina. Staccate i tentacoli, togliete il becco centrale e gli occhi, usando le forbici. Lavateli bene e asciugateli su carta da cucina. Praticate delle incisioni a rete sul dorso delle sacche con un coltello affilatissimo, rimanendo solo sulla superficie.

● 5 Scaldate un filo d'olio in una padella antiaderente e fatevi imbiondire appena lo spicchio d'aglio spellato. Aggiungete un terzo dei calamari e scottateli a fuoco vivo, unendo anche il rametto di rosmarino: la cottura dovrà essere velocissima, in modo che i calamari non si induriscano. Girateli sull'altro lato e, quando si arrotonderanno, toglieteli dalla padella. Cuocete gli altri calamari allo stesso modo, pochi alla volta, altrimenti fanno troppo acqua. Salate e pepate.

● 6 Asciugate benissimo i carciofi e friggeteli in abbondante olio di semi di arachidi o di oliva non extravergine. Sgocciolateli su carta assorbente e salateli solo un istante prima di servirli.

● 7 Versate una stiscia di crema di ceci ben calda sul fondo dei piatti, adagiatevi sopra i calamari, sistemandoli con una pinza da cucina lunga e sottile. Completate con le chips di carciofo e servite.

MEDIA

- Preparazione 40 minuti
- Cottura 30 minuti
- 350 cal/porzione



1



2



3



4



5



6

CENARE INSIEME HA UN GUSTO UNICO.
ANCHE QUANDO NON SAI COSA INVENTARTI.



Non vi resta
che aggiungere
un rinfrescante
bicchiere di
Coca-Cola,
scegliete quella
che fa per voi.

Coca-Cola, Coca-Cola Zero e Coca-Cola light:
scegli quella che si adatta alla tua alimentazione
bilanciata e al tuo stile di vita attivo e sano.

**Guarda questa videoricetta e tante altre
su [Youtube.com/Ceniamolinsieme](https://www.youtube.com/Ceniamolinsieme)**

formaggi *gourmand*

TRE TAGLIERI
"A TEMA" PER UNA
DEGUSTAZIONE
DA VERI
INTENDITORI.
UNA PREGIATA
SELEZIONE
DELLE NOSTRE
ECCELLENZE
CASEARIE
ESALTATA DA PANI
SPECIALI E SALSINE

A cura di Miriam Ferrari, testi
di Marina Cella e Mariarosa
Schiaffino, ricette
di Alessandra Avallone,
foto di Felice Scoccimarro,
styling di Stefania Aledi,
scelta dei vini
di Sandro Sangiorgi.
Si ringrazia per la
disponibilità e la fornitura
dei formaggi Luigi Guffanti
1876 s.r.l. (Arona, NO)

Vassoio Asa Selection,
campana di vetro LSA
International da Maino,
coltelli formaggio
Christofle e Schiavon.
Indirizzi a pag. 6



Il mondo dei formaggi è un paradiso di forme, colori, consistenze e profumi diversi che, prima ancora dell'incontro con il palato, incantano per la varietà che offrono ai nostri sensi. Anche per questo presentare agli ospiti un plateau assortito ad arte non è certo un escamotage per cucinare... di meno, ma una scelta precisa, da intenditori. Ecco dunque tre gruppi di formaggi, italiani ma non solo, per attivare la curiosità e la voglia di scoprire altre produzioni. Un modo originale per offrirli è in vassoi "a tema", che riuniscano la stessa tipologia declinata in sfumature differenti. In alternativa, il tagliere tradizionale, che ne presenterà cinque o sei di stagionature diverse, miscelando varietà vaccine, ovine e caprine.

I formaggi freschi sono morbidi e odorosi di latte, tendono a sciogliersi e vanno perciò aperti al momento di servirli. Gli stagionati, dalle paste consistenti e sode, lisce o granulose, hanno odori intensi, sapori profondi. Seguono gli erborinati, riconoscibili per le nobili muffe che danno venature tra verde e blu alla pasta bianca, piccanti e di gusto deciso. Curiosità: il termine erborinato viene dal lombardo erborin, prezzemolo, e allude al colore e alla struttura della pasta.

Abbinamenti e servizio

Gli accostamenti con pani speciali e condimenti saranno scelti per affinità: con i freschi, un pane al latte; con gli erborinati uno al cacao. O per contrasto: con gli stagionati, un pane speziato e una senape all'arancia; con paste molli, un pane croccante; con gli erborinati, un burro alla zucca. Un consiglio però. Per gustare un formaggio, mettetene in bocca un pezzettino, schiacciatelo contro il palato e assaporatelo nella sua essenza. Solo nudo e crudo svelerà tutti i suoi segreti. Due parole sul vassoio di servizio. Di legno è perfetto, di porcellana è elegante, come d'argento. Rotondo, accoglie bene formaggi a spicchi e consente di disporli in scala di sapore, dal più delicato al più intenso. Rettangolare è pratico per forme più voluminose. Ogni formaggio dovrebbe avere il suo coltello di servizio, ma almeno gli erborinati devono avere il loro, esclusivo, per non interferire con gli altri. Esistono coltelli appositi. Hanno la lama abbassata rispetto al manico per agevolare un taglio perfetto lasciando spazio alla mano che lo impugna. *M. S.*





Gelatina di birra

In una pentola dai bordi alti sciogliete, a fuoco moderato, 300 g di zucchero in 7,5 dl di birra. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare il liquido.

Aggiungete 6 g di agar in polvere, portate a bollore e cuocete, mescolando, per 15 minuti. Trasferite la gelatina in 2 vasetti da 2,5 dl e lasciate raffreddare, a temperatura ambiente, prima di chiuderli. Conservate in frigorifero: si mantiene per 2 settimane.

PANE NAAN AL LATTE

PER 8 PANI

450 g di farina bianca - 1,5 dl di latte tiepido - 2 cucchiaini di lievito di birra secco - 1 cucchiaino di lievito in polvere per torte salate - 2 cucchiaini di zucchero - olio extravergine di oliva - 1,5 dl di yogurt - 1 uovo - sale

● 1 Sciogliete il lievito di birra secco e 1 cucchiaino di zucchero nel latte tiepido; lasciate riposare per 15-20 minuti. In una ciotola mescolate la farina, il lievito in polvere, un pizzico di sale e lo zucchero rimasto, quindi aggiungete il latte con il lievito, 2 cucchiai di olio, lo yogurt e l'uovo.

● 2 Lavorate l'impasto per circa 10 minuti, fino a quando è liscio e omogeneo, formate una palla, ungetela con 1 cucchiaino di olio e lasciatela riposare coperta con pellicola per alimenti e un telo umido per circa 1 ora (deve raddoppiare di volume).

● 3 Dividete l'impasto in 8 porzioni e stendetelo con il matterello fino allo spessore di 1 cm, dando a ogni pane una forma ovale. Riscaldate il forno a 250° e cuocetevi i naan per 5 minuti, quindi accendete il grill e fateli dorare 30 secondi per lato. Togliete i pani dal forno e avvolgeteli in un tovagliolo.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo

● Cottura 6 minuti ● 240 cal/a pane

BERE GIUSTO

La natura acidula dei formaggi freschi incoraggia all'uso di vini bianchi dotati di un pizzico di anidride carbonica e di una lieve dolcezza gustativa, come la Malvasia dei Colli di Parma.

freschi

Piattino Alessi, piattino,
vassoio in argento,
spalmaburro e cucchiaino
Schiavon, vassoietto bianco
Villeroy&Boch, tovagliolo
Marina C. Nella pagina
accanto: piano Laminam,
vassoio Atelier du Vin da
Maino, cottello formaggio,
spalmaburro e ciotola in
argento Christofle.
Indirizzi a pag. 6





stagionati

Senape all'arancia

Prelevate la scorza di 2 arance non trattate, eliminando la parte bianca amara e tagliatela prima a julienne, quindi a quadretti. Sbollentate le scorze per 5 minuti in acqua bollente, scolatele e asciugatele su carta da cucina.

Spremete il succo delle arance e fatelo bollire a fuoco alto finché si è ridotto a 2 cucchiaini; lasciate raffreddare. Miscelate 150 g di senape di Digione delicata e 2 cucchiaini di senape di Digione all'antica, aggiungete il succo di arancia ristretto e le scorze sbollentate, mescolate, trasferite la senape all'arancia in un vasetto, chiudete e conservate in frigorifero: si mantiene per 2 settimane.

KNACKE BROD AI SEMI MISTI

PER 18 SFOGLIE

300 g di farina bianca - 80 g di farina di segale integrale - 120 g di semi misti (lino, sesamo bianco e nero) - 25 g di lievito di birra fresco - 1/2 cucchiaino di semi di kummel o cumino - 1 pizzico di sale

● 1 Sciogliete il lievito in 3,5 dl di acqua tiepida, aggiungete i semi di kummel e lasciate riposare 15 minuti. Miscelate le farine, il sale e i semi, aggiungete il lievito e lavorate l'impasto per circa 10 minuti. Dividetelo in 18 palline della dimensione di un uovo, copritelo con pellicola per alimenti e un telo e lasciate lievitare 45 minuti.

● 2 Scaldate il forno a 250-300°. Con il matterello stendete l'impasto il più sottile possibile: ricordate di mantenere coperte le altre palline d'impasto affinché non si secchino. Infornate per circa 10 minuti, finché le sfoglie sono croccanti e leggermente dorate.

MEDIA ● Preparazione 40 minuti + riposo

● Cottura 10 minuti ● 110 cal/a sfoglia

BERE GIUSTO

La morbidezza di Bettelmatt e Comté sposano la verve aristocratica di un Nebbiolo di Boca. Il piccante del Piacentinu e la sapidità del Provolone meritano il fervore avvolgente dell'Amarone.

Vassoio e cucchiaino
Schiavon, piattino e salsiera
LSA International da Maino,
tovagliolo Marina C.
Nella pagina accanto:
piano Laminam, vassoio
Alessi, coltello manico scuro
Legnoart, coltello argento
Schiavon.
Indirizzi a pag. 6





BURRO DI ZUCCA

Tagliate 600 g di zucca a grossi pezzi e mettetela a cuocere in 1,5 dl di acqua, lasciando sobbollire fino a quando tutto il liquido è stato assorbito (20 minuti circa). Con un frullatore a immersione riducete la zucca in purea, aggiungete un cucchiaino di cannella, 1/4 di cucchiaino di zenzero e di noce moscata, 1/8 di chiodi di garofano in polvere e un pizzico di sale. Trasferite il composto in una padella antiaderente e lasciate asciugare, a fuoco basso, per 1-2 ore, fino a quando tutta l'acqua è evaporata e la zucca ha assunto un aspetto cremoso ma sodo. Trasferitela in un contenitore che possa fare da stampo, rivestito di pellicola. Lasciate raffreddare bene prima di sformarlo. Si conserva alcuni giorni in frigorifero.

PANE AL CACAO

PER 4 PERSONE

350 g di farina bianca - 50 g di farina di segale - 50 g di cacao amaro - 2 cucchiaini di latte - 1 bustina di lievito di birra secco - 1 grosso pizzico di sale

- 1 Setacciate le farine e il cacao, aggiungete il lievito e mescolate. Miscelate 2,5 dl di acqua tiepida con il latte e versatela, poco alla volta, sulle farine. Lavorate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo; a metà lavorazione aggiungete il sale.
- 2 Formate una palla, incidete la superficie con un taglio a croce e lasciate lievitare in luogo tiepido, coperto con un panno umido, per 2 ore.
- 3 Date all'impasto una forma a filone, oppure dividetelo in 8 porzioni e formate altrettanti panini; lasciate lievitare nuovamente coperto per 1 ora e 1/2. Scaldare il forno a 220° e cuocete il pane per 20-40 minuti, secondo la pezzatura. Lasciatelo raffreddare su una griglia.

FACILE • Preparazione 30 minuti + riposo
• Cottura 20-40 minuti • 395 cal/porzione

BERE GIUSTO

Se si serve una confettura è possibile accompagnare gli erborinati con l'alcolica secchezza di un Vin Santo; da soli godiamo dell'effetto emolliente di un Passito di Pantelleria.

erborinati



Vassoio in argento
e coltello formaggio
Schiavon, vassoietto ovale
e ciotola pane LSA
International da Maino,
piattino Villeroy&Boch,
spalmaburro Christofle.
Nella pagina accanto:
piano Laminam, vassoio
argento e corian Zanetto
da B. Morone, coltelli
formaggio Schiavon
e Christofle.
Indirizzi a pag. 6



stagionati

● 1 Provolone Valpadana

A pasta filata come le provole e le mozzarelle (la cagliata, a contatto con l'acqua molto calda "fila"), ha pasta dura ed elastica, color paglierino intenso. È più o meno sapido e piccante a seconda della stagionatura (fino a un anno). Si serve con mostarda piccante di frutta, pane casereccio o schiacciate.

● 2 Piacentinu di Enna

Giallo come lo zafferano che viene aggiunto alla cagliata, ha un gusto unico e intenso, grazie anche al latte di pecora e al pepe nero. Controverso il nome: formaggio "che piace" o "che piange" per via del siero. Da provare con mostarda di pere e mele cotogne.

● 3 Comté Fort St. Antoine

È prodotto in Francia nella regione alpina della Franca Contea e stagionato in cantina in media 12-15 mesi. La pasta paglierina, compatta ed elastica, ha sapore dolciastro, salinità fresca e note di frutta secca. Ottimo con confettura di mirtillo e pane di segale.

● 4 Bettelmatt È un pregiato formaggio d'alpeggio, prodotto nell'alta Val d'Aosta (NO) in poche centinaia di forme l'anno, marchiate a fuoco. La pasta, compatta e pressata, ha sapore molto intenso con note di erbe alpine e di stalla. La polenta è un abbinamento perfetto oltre al miele e alle pere.



freschi

● 1 Crescenza Se lasciato in un ambiente caldo tende a fermentare e a "crescere". Ecco spiegato il nome di questo formaggio lombardo di latte vaccino, a pasta bianca senza crosta. Molto morbida e fondente, ha sapore latte con retrogusto amarognolo. Si sposa con piadine e focacce e con la marmellata di arance.

● 2 Reblochon L'originale arriva dall'Alta Savoia ma se ne produce uno simile anche sul versante italiano delle Alpi. A pasta paglierina chiara e leggermente pressata, ha un sapore intenso con lievi note di fieno e di stalla, soprattutto quello a latte crudo. Delizioso con le pere Passacrassana, il pane nero di segale o la polenta.

● 3 Caprino cenere Valcuvia Specialità di piccoli casari della Valcuvia, sulle Prealpi lombarde, viene realizzato lasciando inacidire il latte, senza caglio animale, e asciugato nella cenere. La pasta bianca e morbida è leggermente acidula. Esaltata da frutta fresca, olive e pane alle noci.

● 4 Salva Cremasco Oggi Dop, un tempo veniva prodotto per "salvare" le eccedenze di latte dei pascoli cremaschi. Ha pasta compatta e asciutta e gusto asprigno e aromatico. Si abbina con mostarda di pomodori verdi o confettura di melanzane.



erborinati

● 1 Gorgonzola piccante Rispetto a quello dolce, la pasta è più consistente, l'erborinatura ricca e odorosa e il sapore più forte e piccante. Merito della lunga "stufatura", il riposo in locali riscaldati per la sgrondatura del siero. Le sue note decise si stemperano in una gelatina al Vin Santo, una confettura di cipolle rosse, sedano bianco e pane di segale.

● 2 Erborinato di capra I suoi "cugini" di latte vaccino e ovino sono più diffusi ma l'erborinato di capra ha un sapore più intenso, con note marcate di muffa. Da servire con mostarda piccante di frutta e pane di segale oppure con la polenta.

● 3 Bleu de Moncenisio La sua patria è il Moncenisio, regione della Francia al confine con la Val di Susa. Di latte vaccino e stagionato almeno 3 mesi, ha pasta paglierina e compatta, con lievi sentori di stalla e marcati di muffa. Si accompagna con mostarda piccante e pane di segale.

● 4 Stilton È uno dei più celebri formaggi dell'Inghilterra, dove viene prodotto in 3 contee da soli 6 casari. Di forma cilindrica, ha venature blu che si irradiano dal centro della forma, pasta compatta ma non pressata e gusto deciso. Da accostare a miele di castagno, fichi o datteri. M. C.

Tutti i formaggi sono di Luigi Guffanti
1876 srl, via Milano 140, Arona (NO)
www.guffantiformaggi.com



GRANAPADANO.IT

ECCO UN NATALE DAVVERO BUONO.

Il Consorzio Tutela Grana Padano augura buone feste.



IL BUONO
CHE C'È IN NOI

Consorzio Tutela Grana Padano

Un caffè e un dolcetto

PRELIBATE FRIANDISES E MISCELE GOLOSE
REGALANO UN TOCCO RAFFINATO
E GOURMAND A UN INVITO INFORMALE.
DA GUSTARE FINO ALL'ULTIMA GOCCIA

a cura di Marina Cella, ricette di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni, styling di Patrizia Cantoni

Rombi alla crema di nocciole con violette candite, pag. 70

I morbidi bon bon alle nocciole e cioccolato si accompagnano con un caffè guarnito con panna montata, spolverizzata di violette candite e pistacchi tritati. Prima di versare il caffè nelle tazze, spalmate all'interno un leggero strato di pasta di pistacchi che si scioglierà col calore del caffè.

Tavolo Gervasoni, tazzine e
vassoio Gordon Ramsey,
tovagliolo Marina C,
alzatina Officine Neera.
Nella pagina accanto: pouf
grigio Ghost e tavolino
Gervasoni, vassoietto e
tazza Paola C, "S" in
alluminio Officine Neera,
tovagliolo Marina C.
Indirizzi a pag. 6

Rugelach alle albicocche secche e noci, pag. 70

Deliziosi dolcetti
di origine ebraica, i
rugelach sono ottimi con
un caffè al cioccolato.

Per prepararlo fate
fondere del cioccolato
fondente a bagnomaria o
al microonde
e spennellatene 1
cucchiaino sul fondo
e sui bordi di ogni
tazzina. Riempitele con
il caffè caldo e, a piacere,
guarnitele con panna
montata.



Cucchiaini ai pistacchi con cioccolato fondente, pag. 70

Intingete i cucchiaini di frolla in un caffè
al cacao e latte di mandorle. Mescolate
un cucchiaino di cacao amaro al caffè
necessario per riempire una moka da 2 persone.
Spolverizzate di cacao il fondo di 2 bicchierini,
riempiteli con il caffè preparato,
allungateli con 1 dl circa di latte di mandorle
e spolverizzateli nuovamente con il cacao.

Tavolo Gervasoni, bicchieri
Bormioli Rocco, ciotola
Paola C. Nella pagina
accanto: tessuto Marina C,
tazza Bormioli Rocco, piatti
Michielotto, "D" in ferro
ruggine Officine Neera.
Indirizzi a pag. 6

SNOWBALLS MORBIDI AGLI ANACARDI E CARDAMOMO

PER 45 PEZZI CIRCA

65 g di anacardi sgusciati non salati - 225 g di burro - 150 g di zucchero a velo
- 1 bustina di vaniglia - 4 o 5 bacche di cardamomo -
260 g di farina - 1 grossa presa di sale

● **1** Accendete il forno a 180°. Infornate gli anacardi su una teglia rivestita di carta da forno per circa 8 minuti finché risulteranno dorati, fateli raffreddare completamente e frullateli con 2 cucchiaini di farina e i semini delle bacche di cardamomo.

● **2** In una ciotola montate con le fruste elettriche il burro con 30 g di zucchero a velo per un paio di minuti; quando è soffice e spumoso unite la vaniglia, il sale e la farina rimasta mescolando con una spatola. Aggiungete anche gli anacardi tritati e impastate. Formate una palla e passatela in frigo per almeno 1 ora o finché è soda.

● **3** Foderate di carta da forno una o più teglie. Con l'impasto freddo formate tante palline di circa 2,5 cm di diametro (13 g circa ciascuna) e allineatele sulle placche, distanziandole di circa 4 cm. Infornate i dolcetti nel forno già caldo a 180° per 12-13 minuti fino a che i bordi incominceranno a dorarsi.

● **4** Setacciate lo zucchero a velo rimasto facendolo ricadere in un piatto fondo. Togliete i dolcetti dal forno e quando sono ancora tiepidi passateli nello zucchero a velo su tutti i lati. Fateli raffreddare completamente su una gratella per dolci e spolverizzateli nuovamente di zucchero prima di servirli.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti ● 80 cal/a pezzo

Le note speziate degli snowballs si sposano con un caffè americano dolcificato con un filo di caramello. Per completare, guarnitelo con mini marshmallow infilati in uno stuzzicadenti.



CIALDINE ALLE MANDORLE CON PETALI DI ROSE

PER 25 PEZZI CIRCA

110 g di farina + quella per le mani - 25 g di farina di mandorle - 85 g di burro - 105 g di zucchero a velo + quello per rifinire - 1 bustina di vanillina - 1 cucchiaino di acqua di rose - 6 boccioli di roselline essiccate (si trovano in erboristeria) - 1 uovo grande - 1 presa di sale

● **1** In una ciotola mescolate la farina con la farina di mandorle. In un'altra ciotola, con le fruste elettriche, montate il burro con lo zucchero a velo per un paio di minuti fino a renderlo soffice e spumoso. Unite il sale, la vanillina e l'acqua di rose e continuate a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. Incorporate bene l'uovo e infine i petali sbriciolati di 4 boccioli di roselline e le 2 farine mescolate. Formate una palla e avvolgete l'impasto nella pellicola. Passatelo in frigorifero per almeno 30 minuti.

● **2** Accendete il forno a 180°. Rivestite di carta da forno 1 o 2 placche.

Con le mani infarinate prelevate un pezzetto di impasto alla volta, formate tante palline di 1,5 cm circa di diametro e appoggiatele sulle placche distanziandole tra loro di almeno 3 cm. Cuocete i biscotti 10-12 minuti fino a quando i bordi incominceranno a dorare. Fuori dal forno trasferiteli su una gratella per dolci per farli raffreddare, spolverizzateli di zucchero a velo e completate con qualche petalo dei boccioli rimasti.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 14 minuti ● 65 cal/a pezzo



Le cialdine alle rose sono squisite con un caffè americano aromatico. Dolcificatele con un miele fluido, di acacia o millefiori, e mescolatelo con un rametto di rosmarino.

Fette di salame di cioccolato ai datteri e arancia candita, pag. 70

Per il gusto deciso del salame di cioccolato è perfetto un caffè speziato. Preparatene uno lungo in una moka da 6, versatelo in un barattolo con 2 chiodi di garofano, 2 cm di cannella sbriciolata, 1 bacca di anice stellato e 2 di cardamomo. Zuccherate, chiudete il barattolo, agitate leggermente e lasciate in infusione per qualche minuto. Filtrate, versate il caffè e guarnite con panna montata e cacao.



Tazzina Michielotto, bicchiere
Officinè Neera, vassoio Paola C.
Nella pagina accanto: tazza
Bormioli Rocco.
Indirizzi a pag. 6

ROMBI ALLA CREMA DI NOCCIOLA E CACAO CON VIOLETTE CANDITE

PER 30 PEZZI CIRCA

145 g di farina + quella per il piano di lavoro - 310 g di crema spalmabile alla nocciola e cacao - 1 uovo - 4 o 5 violette candite

● **1** Accendete il forno a 180°. Rivestite di carta da forno una o più placche. In una ciotola impastate la farina con la crema spalmabile alla nocciola e l'uovo leggermente sbattuto. Sul piano di lavoro infarinato stendete l'impasto ottenuto con il matterello allo spessore di 5-6 mm. Con uno stampino da biscotti o con un coltello tagliatelo a rombi e disponeteli sulle placche distanziandoli leggermente tra loro.

● **2** Cuocete i biscotti per 6-8 minuti, sfornateli e fateli raffreddare su una gratella per dolci. Poiché questi biscotti tendono a "slabbararsi" in cottura, se volete una forma precisa rifilateli con un coltello prima che si raffreddino del tutto. Servite i rombi spolverizzati con le violette candite sbriciolate.

FACILE ■ Preparazione 20 minuti

● Cottura 8 minuti ■ 75 cal/a pezzo

RUGELACH ALLE ALBICOCCHE SECCHIE E NOCI

PER 32 PEZZI CIRCA

175 g di farina + quella per il piano di lavoro - 1 cucchiaino raso di zucchero - 115 g di burro - 115 g di formaggio cremoso tipo Philadelphia - 15 g di panna acida o crème fraîche - 1 grossa presa di sale per la farcia: 300 g di albicocche secche - 2 cucchiaini di zucchero di canna - 1 cucchiaino di cannella in polvere - 100 g di noci tritate per rifinire: 1 albume - zucchero semolato

● **1** In una ciotola mescolate la farina con lo zucchero e il sale; aggiungete il burro a pezzetti e impastate rapidamente con le mani fino a ottenere un composto sbriciolato. Unite il formaggio cremoso e la panna acida e impastate di nuovo. Dividete l'impasto in 2 parti uguali, formate 2 palle leggermente appiattite, avvolgetele nella pellicola e passatele in frigo per 1 ora circa.

● **2** Nel frattempo mettete le albicocche in un pentolino e copritele a filo con

l'acqua. Fatele cuocere a fuoco basso per 10-12 minuti fino a quando tutta l'acqua si sarà assorbita. Toglietele dal fuoco, fatele raffreddare completamente e frullatele. Trasferite la purea in una ciotola, unite lo zucchero, la cannella e le noci tritate e mescolate bene.

● **3** Accendete il forno a 180°. Prendete una palla di impasto dal frigorifero e stendetela con il matterello sul piano leggermente infarinato in un disco di circa 30 cm di diametro. Spalmate sulla superficie metà della farcia, dividete il disco in 16 spicchi e, partendo dal bordo, arrotolateli uno a uno verso il centro formando tanti piccoli croissant.

● **4** Allineate i rugelach su una teglia rivestita di carta da forno curvando leggermente a mezzaluna. Spennellateli con l'albume e spolverizzateli leggermente con un po' di zucchero. Infornateli per circa 23 minuti fino a quando saranno gonfi e dorati. Mentre cuociono preparate gli altri rugelach con gli ingredienti rimasti e infornateli allo stesso modo.

FACILE ■ Preparazione 30 minuti + riposo

● Cottura 50 minuti ■ 105 cal/a pezzo

CUCCHIAINI AI PISTACCHI CON CIOCCOLATO FONDENTE

PER 30 PEZZI CIRCA

150 g di farina + quella per il piano di lavoro - 70 g di pistacchi tritati finemente - 125 g di burro - 85 g di zucchero a velo - 1 tuorlo - 150 g di cioccolato fondente

● **1** In una ciotola mescolate la farina con i pistacchi tritati e lo zucchero a velo. Unite il burro a pezzetti e il tuorlo e impastate rapidamente gli ingredienti formando una palla. Avvolgetela nella pellicola e passatela in frigo per circa 30 minuti.

● **2** Accendete il forno a 180°. Rivestite di carta da forno una o più placche. Sul piano di lavoro infarinato stendete la frolla a uno spessore di circa 6 mm;

con uno stampino da biscotti ritagliate tanti cucchiaini e allineateli sulle placche. Reimpastate rapidamente gli avanzi di pasta e stendetela nuovamente ripetendo l'operazione fino all'esaurimento della frolla. Se dovesse surriscaldarsi troppo rimettetela in frigo per una decina di minuti prima di stenderla nuovamente.

● **3** Informate i cucchiaini per circa 13 minuti fino a quando i bordi incominceranno a colorarsi. Sfornateli e fateli raffreddare su una gratella.

● **4** Spezzettate il cioccolato in un pentolino a bordi alti e fatelo fondere a bagnomaria. Con delicatezza immergete la punta dei cucchiaini, uno alla volta, nel cioccolato fuso e appoggiateli su una teglia rivestita di carta da forno per farli raffreddare. Per accelerare i tempi potete metterli brevemente in frigorifero.

FACILE ■ Preparazione 30 minuti + riposo

● Cottura 20 minuti ■ 100 cal/a pezzo

FETTE DI SALAME DI CIOCCOLATO AI DATTERI E ARANCIA CANDITA

PER 40 PEZZI CIRCA

120 g di burro - 100 g di zucchero di canna - 150 g di cioccolato fondente - 1 uovo grande - 220 g di biscotti secchi - 50 g di nocciole - 15 g di pistacchi sgucciati - 50 g di datteri denocciolati - 50 g di scorza d'arancia candita

● **1** Sbriciolate i biscotti lasciando alcuni pezzetti di 1 cm circa. Tritate grossolanamente le nocciole, tagliate a pezzetti i datteri e la scorza d'arancia. Fate fondere il burro in una casseruola con lo zucchero. Quando lo zucchero è sciolto unite il cioccolato a pezzetti e mescolate fino a quando non è fuso completamente. Fuori dal fuoco aggiungete l'uovo e mescolate subito molto velocemente perché non si cuocia. Poi unite gli ingredienti preparati e i pistacchi e formate un impasto omogeneo.

● **3** Dividetelo in 2 parti uguali e formate 2 cilindri di circa 6 cm di diametro ciascuno. Avvolgeteli nell'alluminio e fateli raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore. Togliete i cilindri dall'alluminio e tagliateli a fette di 1 cm circa di spessore.

FACILE ■ Preparazione 20 minuti + riposo

● Cottura 10 minuti ■ 90 cal/a pezzo

Goditi ogni giorno
un capolavoro italiano.



**MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO FIOR FIORE A SOLI 59 EURO,
CON UN KIT DI CAPSULE IN OMAGGIO: UN'OPERA IMPERDIBILE.**

L'alta qualità del marchio Fior Fiore Coop, il meglio della cultura gastronomica, firma l'elegante macchina per espresso esclusivamente italiana. E presenta le sue capsule attente all'ambiente, perché composte da materiali separabili che permettono di gettare il caffè nell'organico dopo l'utilizzo.

Cerca nei principali supermercati e ipermercati Coop* il kit "macchina per espresso + 63 capsule assortite" in offerta dal 10 ottobre al 31 dicembre 2013 e scopri tutte le gustosissime varianti di miscela anche nei sacchetti venduti separatamente. Vedrai come ti conviene.

*Consulta l'elenco dei punti vendita su www.e-coop.it e www.prodottocoop.it

coop
LA COOP SEI TU.

Missione cucina.

L'obiettivo è portare a tavola solo il meglio, ogni giorno. I migliori ingredienti preparati con i migliori strumenti, scegliendo la garanzia del made in Italy e di Tvs, da 45 anni sulle tavole di tutto il mondo. Solo antiaderenti di eccellenza per la tua tavola, come per la mia.



Scopri il mondo delle antiaderenti TVS sul nostro sito e segui sui social network tutte le nostre iniziative: www.tvs-spa.it



N° VERDE 800-126431



I cocktail di Carmen

TRE DRINK COREOGRAFICI E GRINTOSI
PREPARATI NELLA NOSTRA CUCINA
DALLA BARLADY CARMEN CLEMENTE

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

Potremmo chiamarla la barman con la valigia. Naturalmente non una semplice valigia, ma un trolley che contiene una vera e propria fly station, o banco bar portatile, acquistato con i risparmi di anni di sacrifici lavorando nelle più famose discoteche di Milano. Un'idea che ha dato una svolta alla sua vita: formare una squadra di barman tutta al femminile, attualmente unica in Italia: il Barlady team. Carmen ha potuto così coronare il suo sogno: stare dietro il bancone di un bar tutto suo, in questo caso itinerante. Basta una telefonata o una richiesta via email e la squadra si muove con il suo magico trolley, che in pochi minuti si trasforma in banco bar in plexiglass, per organizzarsi in loco e creare drink e cocktail personalizzati secondo le esigenze del cliente. Carmen, che così si destreggia tra feste, party e happening e il diurno Barlady Café di Milano, specializzato in cappuccini artistici, è stata la prima barlady a portare i cocktail in televisione, sul canale digitale terrestre VeroTV. Anche se la migliore pubblicità resta sempre il passaparola dei clienti soddisfatti.

ACROBAZIE PER UN DRINK

Carmen Clemente, nata a Grottaglie (Ta), ha frequentato a Milano l'A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman e Sostenitori). Dopo anni di gavetta ha organizzato con l'amica Roberta di Florio una squadra di donne barman, il Barlady Team, un bar itinerante per feste ed eventi (www.barlady.it), dove si esibisce anche nello Working flair, la preparazione di cocktail con movimenti acrobatici. Lavora anche al Barlady Café, in via Bruzzesi 25 a Milano.





1



2



4



3

PINAPPLE TREE

OCCORRENTE PER 1 PERSONA

1 ananas di circa 1,5 kg - 1 cl di concentrato di maracuja
- 1 cl di concentrato di fragola - succo d'ananas - succo
d'arancia - zucchero a velo - ciliegine candite - ghiaccio

- 1 Tagliate la calotta dell'ananas, inserite qua e là tra le foglie le ciliegine candite e tenetela da parte.
- 2 Con l'apposito scavino ricavate dalla polpa dell'ananas tante palline e mettete le più belle in freezer. Riempite di cubetti di ghiaccio un bicchiere di circa 3 dl, aggiungete il concentrato di maracuja e di fragola, quindi versate contemporaneamente, direttamente dalle bottiglie e con movimento a V, metà succo d'arancia e metà succo d'ananas a coprire il ghiaccio. Appoggiatevi sopra lo shaker rovesciato, capovolgete il tutto e shakerate.
- 3 Trasferite 4-5 palline ghiacciate di polpa nell'ananas; appoggiate sullo shaker lo strainer (vedi pagina accanto) e filtrate il cocktail versandolo direttamente nell'ananas.
- 4 Praticate una piccola incisione sulla base della calotta, appoggiatela sull'ananas, spolverizzate di zucchero a velo per simulare un alberello di Natale innevato e introduce una cannuccia nell'incisione della calotta.

SWEET SPRITZ

OCCORRENTE PER 1 PERSONA

4 cl di Aperol - Prosecco - 1 cucchiaino raso
di zucchero di canna - 2 cl di concentrato ai frutti
di bosco - 4 more e 4 lamponi - ghiaccio a cubetti
per decorare: 1/4 di mela verde - 1 ciliegina candita
- 1 grosso limone non trattato

- 1 In un bicchiere a calice raccogliete lo zucchero di canna, aggiungete le more e i lamponi lavati e asciugati, quindi il concentrato di frutti di bosco. Schiacciate con il muddler (l'apposito pestello) la frutta in modo da amalgamarla con lo zucchero e il concentrato.
- 2 Colmate il bicchiere di cubetti di ghiaccio, versate prima l'Aperol, poi il Prosecco a riempimento del bicchiere. Con un movimento dal basso verso l'alto mescolate usando il bar spoon (vedi pagina accanto).
- 3 Lavate bene il limone, asciugatelo e incidete tutt'intorno la scorza con un rigalimoni in modo da ottenere un'unica lunga spirale.
- 4 Arrotolate la spirale di scorza attorno a un lungo stecco e tagliate lo spicchio di mela con la buccia a fettine sottili. Guarnite il cocktail con la ciliegina candita infilzata su uno stecchino e le fettine di mela disposte a ventaglio. Arrotolate l'estremità della spirale di limone attorno allo stecchino e lasciatela ricadere all'esterno del bicchiere. Inserite nel cocktail una cannuccia e servite.





RED PASSION

OCCORRENTE PER 1 PERSONA

2 cl di whisky Jack Daniel o altro whisky bourbon a piacere - 5 cl di succo di mirtilli - 1 cucchiaino raso di zucchero di canna - acqua tonica - 4-5 more - ghiaccio a cubetti

per decorare: foglie di ananas o altre foglie verdi - rametti di ribes rosso - more - lamponi - mela verde

- 1 Raccogliete lo zucchero in un bicchiere tumbler alto.
- 2 Aggiungete le more e pestatele con l'apposito pestello; riempite il bicchiere con cubetti di ghiaccio, poi versate l'whisky e il succo di mirtilli.
- 3 Mescolate con l'apposito cucchiaino lungo e versate acqua tonica fino a riempimento.
- 4 Guarnite il bicchiere con qualche rametto di ribes rosso, un paio di more e una foglia verde, o, in alternativa, con spicchi di mela verde disposti a fiamma, foglie verdi, spiedini di fette di limone, more e lamponi.

PAROLE DA BAR

- Shaker: strumento primario indispensabile per miscelare gli ingredienti di un cocktail attraverso lo scuotimento.
- Strainer: accessorio simile al colino che serve per filtrare gli ingredienti miscelati isolando ghiaccio e impurità.
- Muddler: pestello utilizzato per preparare i cocktail "pestati": aiuta ad estrarre dalla frutta succhi e oli essenziali.
- Bar spoon: cucchiaino con il manico molto lungo usato per miscelare gli ingredienti di un cocktail.



TI ASPETTIAMO
ALLA FESTA DELLO ZAMPONE
E DEL COTECHINO MODENA IGP
Modena, 7 dicembre 2013

Cotechino Modena.

Ogni giorno,
fa più buone le tue idee.

Oggi
provalo così:

Cotechino Modena
con fusilli e pomodorini.

Per 4 persone:

1 Cotechino Modena,
280 gr di fusilli, 4 pomodori
perino, 1 porro.

Mentre fai cuocere il cotechino,
metti a soffriggere il porro
con un cucchiaino d'olio extravergine
d'oliva. Sbollenta qualche secondo
i pomodori per togliere la buccia,
affettali e tienili da parte.

Cuoci la pasta al dente, scolala
e passala in padella con il porro,
mezzo cotechino sminuzzato
e il pomodoro. Servi con il resto
del cotechino affettato.



Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena



TENDENZE SULLA **tavola** RAFFINATE

PORCELLANE ORO E ARGENTO, CRISTALLI SCINTILLANTI E POSATE LUCENTI. E POI DUE **creazioni**

INTAGLiate NELLA FRUTTA CON I COLORI DEL SOLE

living



Vigilia

Nell'attesa l'atmosfera si accende. Tra le voci emozionate dei bambini, si apparecchia la tavola con piatti dorati in porcellana finissima, calici in cristallo, lucine e candele accese. E la festa ha inizio, pag 84

Mise en place

PIATTI DORATI, CRISTALLI E ARGENTI
SCINTILLANTI, CANDELE E STELLINE ACCESE
FANNO FAVILLE SULLA TAVOLA,
PER L'OCCASIONE PIÙ BELLA CHE MAI

a cura di Monica Pilotto, servizio di Candida Zanelli,
ha collaborato Serenella Parri, foto di Enza Tamborra





Natale

Attorno alla tavola,
un'atmosfera conviviale
tra l'affettuosa intimità
dei commensali. Addobbata
con i pezzi più preziosi di
famiglia, l'apparecchiatura
esibisce piatti dipinti a mano
e posate dorate, pag 87





Capodanno

Piatti con decori dorati, dettagli in argento satinato, lo champagne nelle flûte in cristallo e le fette tiepide di panettone. Tra scintille scoppiettanti, si brinda all'anno che verrà, pag 88





La Vigilia

L'emozione dell'attesa brilla tra le lucine distribuite sulla tavola. La candida tovaglia in lino è lo sfondo ideale alla mise en place dei piatti dorati. Accende l'atmosfera il bouquet di roselline screziate e bacche rosse



- Il menu della Vigilia, una carrellata golosa di sapori a base di pesce, è descritto su un cartoncino, all'interno della sagoma stilizzata di un albero di Natale (in alto a sinistra). Un cristallo di neve disegnato fa da puntale, mentre un nastrino fissa al cartoncino (con colla a caldo) le stesse bacche del centrotavola.
- Il centrotavola nei toni dell'arancio porta in tavola il calore della fiamma accesa e guizzante nel camino (qui sopra). È un trionfo di roselline sfumate giallo-arancio, proteacee gialle e rosso porpora, bacche color fragola tra foliage di pianta del caffè e Hedera a bacche verdi. Inseriti in una mattonella di spugna a uso floreale, immersa nell'acqua per alcuni minuti, si manterranno a lungo freschi nel vaso in porcellana di stile gustaviano (Frida's Milano).
- Facili da realizzare i segnaposto presi in prestito dalla natura (a sinistra): semplici meline variegata portano, fissati ai piccioli, i cartoncini con i nomi degli invitati. Nastro verde per gli uomini e rosso per le donne. Piatti della collezione Palladian di Wedgwood; lucine di Luminal Park; tovaglia di Society.

- Nella foto a pag 78 e 79: tovaglia Soffio in puro lino e tovaglioli di Fazzini; piatti segnaposto Vanity la Dorée di Rosenthal; piatti piani, frutta, dessert e zuppiera Palladian di Wedgwood; tumbler, calice vino, flûte in cristallo di Waterford; posate Contour di Sambonet; portacandela di Waterford; coppa champagne con caviale di Paola C. A parete, tessuto di Pierre Frey.



Direttamente dai pascoli di Scozia, Carne Bovina Scozzese IGP, sapore da gustare.

Carne Bovina Scozzese IGP e carne d'agnello Scozzese IGP; caratteristiche di gusto e tenerezza senza alti e bassi durante tutto l'anno, garantite dalla tipicità dei pascoli e dagli schemi di allevamento seguiti.



*Tagliata di manzo
Scozzese con i pomodorini*

Per informazioni potete chiamare l'Ufficio Italiano Carne Scozzese
Tel 051 6569014 o mandare una mail a info@gsgitaly.it



Campagna
finanziata
con il
patrocinio
dell'Unione
Europea.

Autentici, Originali, Unici, LIGURI AL 100%



Solo quando assaggi l'**Olio D.O.P. Riviera Ligure** e il **Basilico Genovese D.O.P.** capisci la differenza.

Ed è difficile tornare indietro, perché, oltre al sapore, hai anche la garanzia di un prodotto di qualità, rigorosamente controllato e con **tracciabilità sicura** di tutta la filiera.

Cercali, assaggiali!



Unioncamere
Liguria



REGIONE
LIGURIA



www.oliorivieraligure.it

www.basilicogenovese.it



Il Natale

È festa! Sorprendenti portate scandiscono golosi momenti conviviali. Nel giorno più bello dell'anno, anche l'apparecchiatura regala emozioni. Tra bagliori dorati, decori dipinti a mano e bacche rosse porte-bonheur

● Goccia che cade nell'acqua? Bolla di sapone? Esprime un'allure poetica la boule in cristal Candy (qui sopra, di Lobmeyr) utilizzata come contenitore per la mostarda. Sulla tavola contribuirà a creare il leitmotiv in rosso con le bacche di rosa.

● Elegante e raffinato il posto tavola (sopra a destra). In perfetta nuance i toni dell'apparecchiatura, tra l'azzurro polveroso della tovaglia in lino (Society) e il moderno sottopiatto in acciaio lucido (Alessi) che crea il giusto contrasto con i piatti preziosi, dalle morbide volute, in porcellana dipinta a mano (Herend). Illuminano la tavola con bagliori dorati le posate (Mepre); bicchiere e calici in cristallo (Baccarat). Il segnaposto benaugurante è realizzato con agrifoglio, aghi di abete e piccole bacche di rosa legati con un filo dorato (Elisabetta Cardani).

● Per il centrotavola sono state scelte le essenze della tradizione (a destra): le stecche di cannella, tagliate nella stessa misura e legate con un filo di ferro dorato e sottile, sono accostate a mazzolini di bacche di rosa, agrifoglio e piccole pigne. Semplici, ma scenografici nastri di raso rossi infiocchettano il centrotavola (Elisabetta Cardani).

● Nella foto a pag 80 e 81: tovaglia e tovaglioli in lino Rem di Society; sottopiatto in acciaio lucido SG43 di Alessi; piatti piani, dessert e alzatina in porcellana dipinta a mano Foret di Herend; posate Ice Oro con copertura in titanio dorato di Mepre; bicchieri, calici, flûte e decanter in cristallo Chateau di Baccarat; portacandele Tête-à-tête in metallo, design Aldo Cibic, di Paola C.





Il Capodanno

Tra brindisi spumeggianti si festeggia l'arrivo del nuovo anno in compagnia degli amici. A concludere la festa i biscottini ricoperti di glassa e il panettone. Mentre la campanella segnaposto, preziosa come un talismano, suona note argentine in onore all'anno che nasce



- Sogni, speranze, buoni propositi per il 2014 hanno una colonna sonora speciale: all'allegria che accompagna i brindisi si aggiunge il suono festoso della campanella (in alto a sinistra, di Rosenthal) che qui è utilizzata anche come segnaposto. Il piattino di vetro (Zara Home) lascia intravedere la striscia di carta da parati (J&V Italian Design) utilizzata come runner.
- Non è festa senza il panettone! Ma quest'anno il rito si rinnova all'insegna della creatività e del divertimento (qui sopra): il classico dolce della tradizione milanese (Tre Marie) fa da supporto alle stelline scintillanti. La luce si riflette sulla striscia dorata (J&V Italian Design) che riveste il panettone e sul piatto in porcellana con arabeschi color oro (Hermès). In un tripudio di bagliori, tra il divertimento generale, ecco il 2014, anno di energia e di ispirazioni nuove.
- Sul piatto con fascia oro (a sinistra, di J.L Coquet) sono disposti i biscottini allo zenzero ricoperti di morbida glassa (Sweet Mama). Da gustare con il caffè nero e caldo servito nella tazzina con arabeschi dorati (Hermès).

- Nella foto a pag 82 e 83: tovaglia in lino di Fazzini; piatti piani di Alessi; piatti dessert di Atmospheria, J.L Coquet, Rosenthal; posate di Alessi; flûte di Rosenthal; bottiglia e caraffa di Paola C.; secchio termico per il ghiaccio in argento Velvet di Zanetto; glacette in acciaio di Sambonet; champagne Moët et Chandon; gnomo in porcellana placcata oro di JV Store.

[La Vigilia]

*La vigilia di Natale
vuole il più tradizionale
dei formaggi Svizzeri.
Prodotto con latte crudo
non pastorizzato di
mucche allenate al pascolo,
l'Emmentaler DOP piace
a tutti perché privo di
lattosio. Con i suoi buchi
da fermentazione naturale
e il gusto di noci rende più
festose le insalate ed esalta
le ricette calde e sfiziose.
Perfetto al naturale ama
anche accompagnarsi
con uva, prugne secche e
mostarda di frutta. Scopri
le straordinarie ricette con
i formaggi svizzeri su
www.formaggisvizzeri.it*

Il gusto che
rende unica
la festa!



EMMENTALER
SWITZERLAND



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it



“AL PROSSIMO PARTY FARÒ ANCH'IO UN FIGURONE”



**FACILE
DA PULIRE!**

*i dolci più
ALLA MODA!*



LI DECORI COME VUOI TU!



**FA TUTTO
DA SOLA!**

Chi l'avrebbe mai detto?
L'ultima volta che tua cugina
aveva preparato una torta era un
disastro e ieri è uscita dalla cucina
con un vassoio di cupcakes che
faceva impallidire! Finché non

hai scoperto che il suo segreto era
Muffin & Cupcakes Party Time
di Ariete: lei ci ha solo aggiunto
la granella di zucchero. Ma adesso
che lo sai, la prossima volta che
le amiche invidieranno sarai tu.

Party Time



Il sapore degli anni '50 è tornato! Scopri tutti gli altri pezzi della linea Party Time su ariete.net/partytime

Ariete®

Un artista in cucina

CLAUDIO MENCONI, MAESTRO NEL CREARE
CON I CIBI AVVINCENTI SCULTURE, PREPARA PER NOI
DUE SPETTACOLARI CENTROTAVOLA

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

Nelle sue mani anche i più semplici ingredienti diventano piccoli capolavori: le arance si trasformano in fiamme, i ravanelli in stelline, i peperoni in stelle di Natale, le zucchine in alberelli. L'intaglio è la grande passione di questo chef toscano, che dopo numerose esperienze in cucine di ristoranti prestigiosi, ha scelto e privilegiato l'aspetto decorativo dei cibi. Per lui è un autentico divertimento condividere la sua abilità con il pubblico e insegnare tecniche e segreti di quest'arte, rendendola accessibile a tutti.



L'ARTE NELL'ANIMA

Claudio Menconi, nato a Carrara, terra di scultori, è chef decoratore da più di vent'anni. Ha condotto su Rai 1 Uno Mattina la rubrica Mangiare con gli occhi ed è stato ospite di molte trasmissioni gastronomiche di successo. Insignito di numerosi riconoscimenti, la sua fama è culminata con la Medaglia d'oro ottenuta nell'ultima edizione della Coppa del Mondo di Cucina in Lussemburgo, categoria decorazione. È autore del volume *Sculptured food* (ed. Maria Pacini Fazzi di Lucca) e del più recente *Caterino*, edito da Brandani.



CENTROTAVOLA DI NATALE

OCCORRENTE PER 1 CENTROTAVOLA

4 arance - 2 limoni - 3-4 grossi ravanelli - 1 peperone rosso - una grossa zucchina verde - agrifoglio

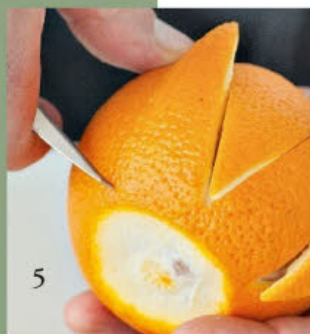
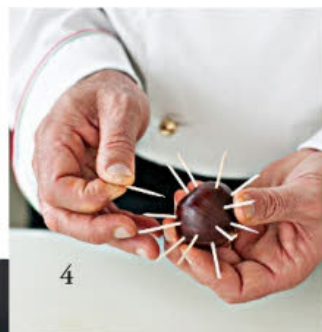
- **1** Per le "fiamme": tagliate a metà un'arancia, appoggiate la parte tagliata sul piano di lavoro, incidetela al centro, in obliquo, prima da destra verso sinistra, poi da sinistra verso destra e staccate la tacca centrale; spostando il coltellino di 2-3 mm ripetete gli stessi tagli parallelamente ai precedenti.
- **2** Procedete così per 4-5 volte sistemando man mano le fette, leggermente sfalsate, sulla base dell'arancia.
- **3** Allo stesso modo preparate le "fiamme" con le altre arance e con i limoni tagliati a metà per il lungo.
- **4** Per le stelline di ravanelli: eliminate la radichetta e con tagli obliqui rispetto l'asse centrale, incideteli fino al centro in un percorso a zigzag, poi separate le due metà.
- **5** Man mano che sono pronte immergete le stelline di ravanello in acqua e ghiaccio e tenetevele per un'ora.
- **6** Per la stella di peperone: iniziando 2-3 cm sopra la base praticate in obliquo, per il lungo, 5-6 incisioni.
- **7** Separate le due metà del peperone, eliminate all'interno semi e nervature e immergetele nell'acqua ghiacciata.
- **8** Per l'alberello di zucchina: fate la punta al picciolo della zucchina come fosse una matita, poi praticate tutt'attorno 4-5 tagli di 2-3 cm procedendo, in obliquo, verso il centro.
- **9** Staccate il pezzo di zucchina, svitandolo, e immergetelo in acqua e ghiaccio; continuate così fino ad arrivare vicino alla base della zucchina. Infilzate i pezzi, rovesciati, su un lungo stecchino in modo da ottenere un alberello. Sistemate ai bordi di un piatto le "fiamme" di agrumi e al centro, fissandoli su un pezzo di spugna da fiorista, la stella di peperone e l'alberello di zucchina guarnito con le stelline di ravanello. Completate con rametti di agrifoglio.

BOUQUET MILLEFIORI PROFUMATO

OCCORRENTE PER UN BOUQUET

- 1 grosso finocchio - le foglie di un paio di ananas -
- 2-3 arance - 2-3 limoni - 3 grosse castagne
- 3 carotine nostrane - rametti di agrifoglio e rosmarino

- **1** Per le calle di finocchio: scegliete 3 belle foglie esterne di finocchio mantenendo un pezzo di costa verde e rifilatele in forma ovale. Partendo da metà della base di ogni foglia, arrivate con il coltellino fino al centro del lato destro e scartate il pezzo tagliato; ripetete l'operazione dall'altro lato. Asportate un po' della polpa laterale delle foglie assottigliandole verso l'esterno in modo da renderle il più possibile simili a una calla.
- **2** Temperate la punta delle carotine fino all'altezza di 3-4 cm, tagliate via il resto e infilatevi uno stecchino.
- **3** Spezzate la parte di stecchino che sborda e infilatela nella costa per creare un forellino; inseritevi il pistillo di carota.
- **4** Per i girasoli d'arancia e limone: con la punta del coltellino praticate nelle castagne due file di 6 forellini ciascuna e infilatevi uno stuzzicadenti.
- **5** Tagliate le estremità delle arance, incidete la scorza, in obliquo, a spicchi, arrivando fino alla base e scalzatele dalla polpa. Procedete allo stesso modo con i limoni.
- **6** Infilate nelle file di stecchini più basse 6 spicchi di scorza d'arancia e nelle altre file le scorze di limone.
- **7-8** Per le dalia: staccate le foglie dell'ananas e rifilate la parte chiara di ciascuna, arrotondandola.
- **9** Infilate su un tamponcino di spugna da fiorista un primo giro di petali, scegliendo i più grandi, e proseguite facendo altri due giri con i petali man mano più piccoli.
- **10** Applicate al centro di ogni dalia la base arrotondata di una carota. Infilate tutti i fiori su lunghi stecchi. Sistemate su un quadrato di spugna rametti di agrifoglio e di rosmarino, poi infilatevi i fiori come evidenzia l'immagine.



**Tradizione, creatività
e innovazione:
ancora una volta
Giovanni Rana ci sorprende
con una gustosa novità**

il Duetto è servito



**Il sapore
della tradizione
due volte
più buono**

Duetto
SFOGLIAVELO

La storia di Giovanni Rana si riassume nel continuo piacere di creare piatti ispirati alla grande tradizione italiana e di condividerli con gli amanti della buona cucina. Senza trascurare l'alta componente di servizio della loro grande velocità di preparazione! Duetto è il top in questo senso: una confezione con ravioli di due colori diversi, con due sapori ben distinti abbinati in un unico piatto. Un'idea dal risultato sorprendente per il palato, perché permette di assaporare tutta la purezza degli ingredienti, ed allo stesso tempo di godere della più piacevole armonia di gusti.



**DUETTO TALEGGIO
E FUNGHI CON
BURRO NOCCIOLA,
PEPE ROSA E MELE
VERDI**

PREPARAZIONE:

Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata. Scolateli e saltateli con una noce di burro. Nel frattempo tagliate a dadini una mela verde e guarnite a freddo. Aggiungete una spolverata di pepe rosa e una di Parmigiano Reggiano.

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Sulla torta, la ciliegina è ormai sorpassata. Sui giornali e alla tv maestri e pasticceri declinano l'arte di decorare, dalle creazioni complicate alle più semplici. Ma oggi dare un tocco speciale a dolci e golosità non è fuori dalla portata di chi ama preparare torte e dolci in casa. Le 28 lezioni di stile di questo bel volume, ampiamente illustrate, descrivono strumenti e tecniche precise per abbellire dessert al piatto, dolci monoporzione e torte. Con i consigli giusti e un po' di pratica, la foglia d'oro e i petali di fiori non avranno segreti.

DECO-PRO. A CASA COME IN PASTICCERIA di Orathay & Vania
Bibliotheca Culinaria, a 14,90 €



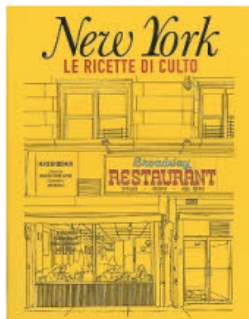
“Un dolce buono che delude dal punto di vista estetico rischia di essere sottovalutato... tale è la predisposizione ad associare la forma con la sostanza”

dall'introduzione del volume

LES MARQUIS DE LADURÉE LO SPIRITO CIOCCOLATO

di Vincent Lemains & Julien Christophe,
L'ippocampo Editore, a 29,90 €

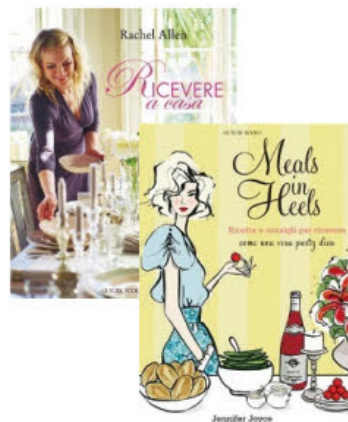
Si presenta in uno scrigno prezioso che ricorda le preziose scatole di cioccolato Marquis de Ladurée. Questo raffinato volume raccoglie ricette al cioccolato dei pasticceri del nuovo, lussuoso negozio parigino dello storico marchio. Tante squisitezze mignon da sperimentare anche a casa.



NEW YORK - LE RICETTE DI CULTO

di Marc Grossman, Guido Tommasi Editore, a 29,90 €

Le nostalgie gastronomiche di un newyorkese trapiantato a Parigi, raccolte in un bel volume di ricette cult e suddivise secondo l'orario della giornata più adatto... all'assaggio. Attraverso una rete di luoghi familiari e ricette casalinghe o tipiche di cui l'autore "in esilio" sente particolarmente la mancanza, si traccia una mappa golosa, precisa e indimenticabile di una grande mela gastronomicamente variegata - il primo, vero melting pot di etnie, cucine e tradizioni, da Chinatown ai deli kosher.



IL BON TON A TAVOLA

di Roberta Schira, Salani Editore, a 13,50 €

Un manuale fresco e attuale che consente, in modo ironico e divertente, di ripassare le regole del perfetto invitato come pure quelle dell'ottimo padrone di casa. Con interessanti digressioni: una dedicata alla lettura del linguaggio corporeo dei commensali, l'altra al desco di coppia. Da una scrittrice-gourmet che veste con classe il ruolo di "psicologa del gusto".



L'ARTE DEL RICEVERE NEL III MILLENNIO

"Ricevere a casa" di Rachel Allen, a 29,90 € e "Meals in heels" di Jennifer Joyce, a 19,90 €, entrambi Luxury Books Edizioni

Nel primo, ricco di 250 ricette, la Allen, foodwriter e star televisiva, spiega come ricevere a casa con uno stile elegante e internazionale, senza tradire stagionalità e genuinità degli ingredienti. Il secondo, "pasti sui tacchi", è un libro illustrato in modo divertente con ricette semplici ma d'effetto, tutte preparabili con anticipo con consigli e idee utili. Per consentire alla padrona di casa di godersi la serata con gli ospiti.

WALD®
domus vivendi

COLLEZIONE
"Attimi di Impronte"
Kergrès® decorato a mano sttosalto
Centrotavola in tessuto, cm 100x100
100% cotone stampato

Il regalo... nel regalo!

Bello ed ecologico...
Poche pieghe e un nodo
e il tuo dono sarà
doppiamente gradito!

www.wald.it

Il centrotavola in cotone avvolge elegantemente i tuoi regali,
lo puoi avere insieme al piatto dolce, la biscottiera, la teiera, il vassoio per servire, la tortiera,
il vassoio in legno, il portarotolo o il portatovaglioli della collezione "Attimi di Impronte".



Idee sotto l'albero

DAL DECANTER AL ROBOT FINO AL SET DI COLTELLI
IN CERAMICA, DONI UNICI PER CHI ADORA CUCINARE
O DEGUSTARE UN BUON VINO, PER APPASSIONATI
D'ALTA TECNOLOGIA O CUOCHI NEOFITI

ricette di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, styling di Stefania Aledi



Libreria da appoggio Cinius,
Milano, parete Laminam,
decori a cuore, a stivale e
scatole tricot Kasanova,
decori fiocchi di neve, cuori
rossi e albero Essent'ial

● **RAFFINATEZZA D'OLTRALPE** Sposare tecnologia e design nella creazione di una linea dedicata alla degustazione: questo l'obiettivo di Peugeot Saveurs de vins, azienda francese sorella della nota casa automobilistica. Emblematico esempio il decanter Osyris: ha collo e base stretti per limitare l'ossigenazione di un vino maturo e un'elegante silhouette in perfetta pendant con l'imbuto areatore e il collarino antigoccia. Il bicchiere da degustazione Taster ha forma studiata per rivelare il 90% degli aromi del vino in meno di un minuto. Il cavatappi Melchior ha una pratica ed efficace impugnatura ergonomica. Osyris, 85 euro; Taster, 39 euro; Melchior, 32 euro. Peugeot; info: www.home-more.it

Arrosto di vitello
in crosta di timo e pepe,
pag 104

Parete Laminam, libreria Cinius,
decori a cuore e scatole tricot
Kasanova, decori fiocchi di neve,
cuori rossi e alberello Essent'ial,
console e scaletta IKEA, piatto Frette
at home, alzata Driade Cosmo

● **VOCAZIONE CHEF** Impasta, trita, mescola, sprema, macina, monta, stende e trafilata la pasta. È l'ultima novità in fatto di planetarie: Artisan, il classicissimo robot KitchenAid, oggi è più grande, potente ed efficace. Ha un motore a presa diretta da 1,3 HP, che permette di amalgamare ingredienti diversi senza difficoltà, una nuova ciotola, più capiente (6,9 litri), che contiene sino a 4,5 chili di impasto (e monta fino a 19 albumi!) e un innovativo dispositivo di sollevamento della ciotola che garantisce stabilità ed efficienza. La qualità e il design sono immutati: Artisan ha 10 velocità, coperchio antispruzzo, ingranaggi in metallo e accessori tutti in acciaio. Robot da cucina Artisan da 6,9 litri, 999 euro. KitchenAid; info: www.kitchenaid.com

Pavlova ai frutti
rossi, pag 104



● **SILICOMANIA** Le meraviglie del silicone. Duttile, resistente al calore e al freddo, perfetto per cuocere senza grassi e sfornare perfettamente: le virtù di questo attualissimo materiale non finiscono qui. Da un'idea di Silikomart, azienda leader nella produzione di stampi in silicone 100% made in Italy, nasce Be Ware light Concept una linea di insoliti oggetti per la casa in silicone. Morbidi e pratici come i porta pane Lily in questa pagina, perfetti anche come porta frutta o come comodi e simpatici vuota tasche. Lily 05, 17.50 euro. Silikomart; info: www.bewarelightconcept.com



Panini semidolci
decorati, pag 104

● **SWEET GENERATION** Il divertente duetto per chi adora sfornare dolcetti e friandises è composto dal Dispenser da cucina e dalla Biscuits machine. L'uno si usa per setacciare la farina o spolverizzare i dolci di zucchero, cannella o cacao. L'altra è una macchinetta per fare i biscotti, dotata di 20 trafile con cui ottenere forme diverse e di un regolatore in 2 misure differenti: sul sito tante ricette per utilizzarla. Entrambi i prodotti, firmati da Marcato, azienda specializzata nella produzione di macchine ed accessori per pasta, pane, pizza e biscotti, sono disponibili in sette colori. Dispenser 20,50 euro, Biscuits 32,80 euro. Marcato; info: www.marcato.it

Biscotti di farina di riso
e frumento con crema
della zarina, pag 106



Parete Laminam, libreria Cinius,
scaffale rosso, tappeto e scaletta
Ikea, trenino e barattolo Christmas
Village, decori a cuore Kasanova,
decori fiocco di neve, cuori rossi
e albero Essent'ial, piattini Saman
e coppa LSA International

Carpaccio di finocchi e ananas, pag 106



● **TECNOLOGIA NIPPONICA** Affondano nei cibi senza difficoltà, non influenzano il gusto, resistono al calore, mantengono l'affilatura molto più a lungo dell'acciaio e si possono riaffilare senza problemi. Queste le qualità dei coltelli Kyocera, azienda giapponese leader mondiale nella produzione di ceramica ad alta tecnologia. L'affettatrice ha una lama potente per tagliare sottilmente qualsiasi cibo. Il coltello Santoku misura 140 mm ed è perfetto per affettare verdure, pesce e carne senz'osso; 110 mm la lama del più piccolo, ideale per tagli più precisi. Entrambi appartengono alla linea Kyo Fine dove viene utilizzata una ceramica il 20% più resistente della tradizionale. Affettatrice con lama regolabile e salvadita, 34 euro; coltello Santoku Kyo Fine, 74 euro; coltello frutta e verdura Kyo Fine: 49 euro. Kyocera Ishi Ba; info: www.home-more.it



● **NATURAL STYLE** Preservare vitamine, gusto e qualità dei cibi senza rinunciare alle potenzialità della cottura a pressione è la mission di questa nuova pentola Lagostina. Domina @Vitamin è dotata di una nuova valvola a due pressioni: quella più bassa è indicata per le verdure e permette di limitare la dispersione di nutrienti in cottura (come la vitamina C), quella più alta si usa per carni e tranci di pesce che possono così cuocere più velocemente. Grazie al sistema di apertura Easy Opening la pentola si apre senza sforzo e grazie al fondo Lagoplan® ad alto spessore (a 3 strati acciaio-alluminio-acciaio) si usa su tutte le fonti di calore, induzione inclusa. Inclusi nella confezione il dosatore di liquidi Eco Dose, un ricettario per piatti dolci e salati in pochi minuti e il cestello per la cottura a vapore. Domina Vitamin da 3,5 litri 134,90 euro, da 5 litri 146,90 euro, da 7 litri 162,60 euro. Lagostina; info: www.lagostina.it, facebook: www.facebook.com/Lagostina.Official; disponibile l'app per iOS (<http://bit.ly/a-tutto-vapore>) e android (<http://bit.ly/a-tutto-vapore-gp>)



Arrosto di faraona
ai marron glacé, pag 106

Parete Laminam, libreria Cinius, scaffale rosso, tappeto e scaletta Ikea, decori a cuore e scatole tricot Kasanova, decori fiocco di neve, cuori rossi e alberello Essent'ial, vassoio LSA International, tovagliolo littala





ARROSTO DI VITELLO IN CROSTA DI TIMO E PEPE

PER 6 PERSONE

1,2 kg di carrè di vitello disossato - 1 mazzetto di timo fresco - 3 spicchi di aglio - 2 cucchiaini di senape - 12 scalogni - 12 patate piccole - olio extravergine di oliva - burro - sale - pepe nero

● **1** Legate con spago da cucina il carrè disossato, in modo che mantenga la forma in cottura. Scaldate il forno a 200°. Lavate le patate e lessatele con la buccia; sbucciate gli scalogni e scottateli in acqua bollente salata. Sfogliate il timo, sbucciate l'aglio e riducetelo a crema utilizzando la lama di un coltello, schiacciate i grani di pepe nero con un batticarne; mescolate timo, aglio, pepe e 2 prese di sale e utilizzate il mix per massaggiare la carne, premendo bene con le dita.

● **2** Disponete arrosto e scalogni in una teglia con 3 cucchiai di olio e infornate. Mettete nel forno caldo a 200° per 15-20 minuti, quindi abbassate la temperatura a 100°. Lasciate lo sportello del forno socchiuso per 5-10 minuti in modo che la temperatura si abbassi rapidamente. Cuocete 2 ore e 15 minuti, quindi aprite leggermente la porta del forno e lasciate riposare l'arrosto per 10 minuti in modo che intiepidisca lentamente.

● **3** Versate nella teglia un bicchiere d'acqua e staccate il fondo di cottura mescolando con un cucchiaio di legno. Filtrate la salsa ottenuta con un passino a maglie fitte e fatela restringere in una casseruola con la senape; regolate di sale.

● **4** Sbucciate le patate, tagliatele a metà e fatele colorire in padella con

una noce di burro e qualche rametto di timo fresco. Servite la carne a fette con il contorno di scalogni, patate e la salsa alla senape. Accompagnate l'arrosto con un vino rosso maturo.

MEDIA

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 2 ore e 50 minuti



PAVLOVA AI FRUTTI ROSSI

PER 8-10 PERSONE

6 albumi - 260 g di zucchero - 1 cucchiaino di amido di mais - 1 punta di coltello di cremor tartaro - qualche goccia di aceto di vino bianco - 1 tazza di amarene sciroppate scolate - 1 tazza di crema pasticcera - 2,5 dl di panna fresca - 2 vaschette di ribes rossi e neri

● **1** Montate gli albumi nella ciotola del robot da cucina a cui avrete montato la frusta; quando sono spumosi ma ancora trasparenti aggiungete lo zucchero, poco alla volta, con le fruste sempre in funzione. Mescolate l'ultimo cucchiaio di zucchero con l'amido di mais e con il cremor tartaro. Setacciatelo sulla meringa e montate finché il composto risulta traslucido e molto sodo; incorporate l'aceto verso la fine.

● **2** Versate la meringa sopra la placca rivestita di carta da forno, sagomandola con una spatola in un cerchio di 26-28 cm. Cuocete in forno a 125° per 1 ora e 10 minuti.

● **2** Montate la panna nella ciotola del robot, incorporatela delicatamente alla crema pasticcera. Quando la pavlova è ben fredda, sistematela su un piatto da portata o su un'alzatina, guarnitela con le amarene sciroppate quindi con la crema chantilly preparata. Decorate con rametti di ribes appena prima di servire.

MEDIA

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 1 ora e 10 minuti



PANINI SEMIDOLCI DECORATI

PER 24 PANINI

750 g di farina - 2 bustine di lievito per torte salate - 100 g di zucchero bianco - 50 g di burro - 3 uova - 1 albume - olio extra vergine di oliva - sale

● **1** Fate fondere il burro su fuoco dolce e lasciatelo intiepidire. Mescolate nella ciotola della planetaria (o nella ciotola per la lavorazione) 250 g di farina con lo zucchero, 2 prese di sale e il lievito. Aggiungete il burro sciolto e 2,4 dl di acqua tiepida. Sbattete gli ingredienti con la pala piatta per 2 minuti oppure impastate vigorosamente prima con un cucchiaio di legno e poi con le mani.

● **2** Aggiungete quindi le uova, uno alla volta, e il resto della farina, a cucchiaiate. Sostituite la pala con il gancio per impastare: mescolate l'impasto per 8 minuti finché risulta liscio ed elastico oppure lavoratelo energicamente sul piano di lavoro. Formate una palla, ungetela e lasciate lievitare 30 minuti.

● **3** Prelevate 1/10 di impasto, dividete il rimanente in 24 palline, sistematele in due teglie rivestite di carta da forno, ben distanziate fra loro. Stendete l'impasto rimasto in una sfoglia e, con un taglia biscotti, ricavate 24 formine di fiocchi di neve. Incollateli alle palline con un velo di albume. Coprite con la pellicola e con un telo e fateli raddoppiare di volume. Infornateli a 180° per 20-25 minuti.

MEDIA

- Preparazione 1 ora + la lievitazione
- Cottura 25 minuti

Sua Eccellenza Labeyrie!



Il Circolo Polare Artico attraversa la Norvegia settentrionale: acque fredde e incontaminate costituiscono l'ecosistema ideale per i salmoni.

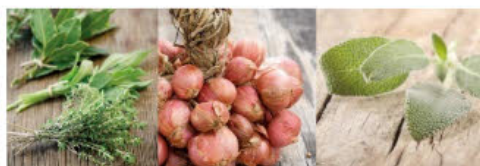


I salmoni Labeyrie provengono esclusivamente dalle acque polari e sono selezionati uno per uno prima della lavorazione.

Un salmone affumicato per autentici intenditori.



Il salmone Labeyrie si distingue dal gusto fine, complesso, con sentori di legno affumicato. Compatto nella consistenza, è tenero al palato.



Il processo di affumicatura è arricchito con aromi originali per un gusto ancora più autentico.

La preparazione è completamente manuale e nel pieno rispetto della tradizione: il salmone viene "lasciato sulla pelle" e affumicato verticalmente con legno di quercia.



LABEYRIE
— FONDEE EN 1946 —



BISCOTTI DI FARINA DI RISO E FRUMENTO CON CREMA ALLA ZARINA

PER 6 PERSONE

per i biscotti: 200 g di farina di grano tenero "00" - 200 g di farina di riso - 100 g di zucchero di canna - 125 g di burro - 1,5 dl di latte - 2 tuorli - 1 uovo - 1/2 bustina di lievito per dolci - 1 pizzico di sale
per la crema: 5 dl di panna fresca - 12 g di gelatina in fogli - 80 g di zucchero a velo - 1 cucchiaino di acqua di rose e 4 di maraschino - 2 cucchiaini di pistacchi sguosciati - 1 cucchiaino di mandorle sfilettate - colorante verde

- 1 Preparate i biscotti. Fate fondere il burro su fuoco dolce e fatelo intiepidire; mescolate le 2 farine con lo zucchero, il sale e il lievito. Fate una fontana e versatevi al centro il burro fuso; quindi aggiungete l'uovo e i tuorli. Mescolate gli ingredienti unendo man mano il latte; non dovete usarlo tutto: solo quello necessario per ottenere un impasto morbido ma consistente da lavorare con le mani sulla spianatoia.
- 2 Formate 4 cilindri di impasto, inseritene uno alla volta nella macchina da biscotti e disponeteli sulla placca del forno senza imburrare o infarinare. Cuocete i biscotti a 180° per 15 minuti circa; fate raffreddare.
- 3 Preparate la crema. Fate rinvenire la gelatina in acqua fredda, scolatela e strizzatela, scioglietela a fuoco dolce con 1/2 dl di panna e lasciate intiepidire. Montate la panna rimasta ben fredda; quando inizia a essere gonfia versate rapidamente la gelatina con le fruste in azione e continuate a montare ancora un minuto.
- 4 Mescolate la panna con lo zucchero a velo, il maraschino e l'acqua di rose, coloratela con 2

gocce di colorante verde e montate ancora 30 secondi. Trasferite la panna in 6 ciotole battendole leggermente sul piano di lavoro per pareggiare la superficie. Lasciate raffreddare in frigorifero per 2 ore. Guarnite con i pistacchi e con le scaglie di mandorla sfilettate.

MEDIA

- Preparazione 50 minuti + il riposo
- Cottura 15 minuti



CARPACCIO DI FINOCCHI E ANANAS

PER 4 PERSONE

2 finocchi - 1 piccolo ananas - 1 cipollotto - 4 fette di pancetta tesa affumicata - 2-3 cucchiaini di chicchi di melagrana fresca - 3 cucchiaini olio extravergine di oliva - 1/2 cucchiaino di succo di limone - sale

- 1 Pulite i finocchi eliminando barbe e foglie esterne, lavateli e affettateli sottili con il coltello lungo; metteteli in una ciotola con acqua fredda e lasciate in frigo 1 ora. Pulite l'ananas, sbucciatelo, eliminando anche gli opercoli scuri con la punta del coltellino, tagliatelo in quarti e affettatelo a nastro con l'affettatrice. Pulite e affettate la parte verde del cipollotto.
- 2 Fate dorare la pancetta in una padellina antiaderente senza condimento e scolatela su carta assorbente. Sciogliete una presa di sale nel succo di limone e nell'olio ed emulsionate. Sistemate finocchi e ananas su un piatto, completate con la melagrana, il cipollotto, la pancetta sbriciolata e la citronnette.

FACILE

- Preparazione 20 minuti + l'ammollo
- Cottura nessuna



ARROSTO DI FARAONA AI MARRON GLACÉ

PER 6 PERSONE

1 faraona disossata - 12 marron glacé - 150 di carne di vitello tritata - 4 fette di pancetta tonda - 2 cipolle - 3 costole di sedano - 3 spicchi di aglio - 1 carota - 1 rametto di rosmarino fresco - olio extravergine di oliva - sale - pepe nero in grani

- 1 Salate e pepate la faraona e disponetela su un tagliere. Condite la carne tritata con uno spicchio di aglio ridotto a crema, sale e pepe. Distribuite la farcia di vitello nei punti in cui la carne è più sottile. Sciacquate 6 marron glacé per eliminare l'eccesso di zucchero e disponeteli al centro del petto. Arrotolate la carne, cucitela con filo da cucina alle estremità e avvolgetela nella pancetta.
- 2 Sistemate la carne nella pentola a pressione, aggiungete 1,5 dl di acqua, le cipolle sbucciate, una costola di sedano e la carota a pezzetti e gli spicchi d'aglio rimasti sbucciati; sistemate il rosmarino sulla carne e salate leggermente le verdure. Chiudete la pentola, portatela in pressione a fuoco medio, abbassate la fiamma al minimo e cuocete per 25 minuti. Fate sfiatare, aprite e rimettete sul fuoco alzando la fiamma. Lasciate ridurre il fondo girando spesso la carne per glassarla nel suo condimento.
- 3 Mondate e tagliate a pezzetti il sedano rimasto, saltatelo in padella con un filo d'olio e salatelo; quando è cotto ma ancora croccante aggiungete i marron glacé rimasti e cuocete 2 minuti. Affettate l'arrosto, accompagnatelo con il sedano, i marroni e il suo fondo di cottura.

MEDIA

- Preparazione 50 minuti
- Cottura 35 minuti

SCOPRI SUBITO UN'OCCASIONE
davvero invitante...



1 ANNO

(13 NUMERI+VERSIONE DIGITALE)

**A SOLO
€ 25,00**

anziché € 45,50

sale & pepe

OFFERTA SPECIALE PER LE FESTE...

Abbonati subito!



Con il super concorso,

PUOI ESSERE TU *l'abbonato vincente!*

**1°
PREMIO**



Immagine inserita a scopo illustrativo

IN PIÙ PER TE...

**40 FAVOLOSI PREMI
TUTTI DA VINCERE.**

Vai su: www.abbonamenti.it/spnatale

L'estratto del regolamento del Superconcorso "ABBONATO VINCENTE" è disponibile su www.abbonamenti.it/spnatale. Il concorso è valido dal 26/08/2013 al 31/07/2014. Totale montepremi presunto di mercato: 48.535€ IVA inclusa ove prevista. Il regolamento completo è depositato c/o la società Concreta Comunicazioni SAS, Corso Sempione 98, 20154 Milano.

Cooking Chef Kenwood il tuttofare in cucina

POTETE USARLO PER
TRITARE, MONTARE,
IMPASTARE, FRULLARE,
MA ANCHE PER CUCINARE.
BASTA IMPOSTARE
TEMPERATURA E VELOCITÀ
DI MESCOLAMENTO E LUI
LAVORA AL VOSTRO POSTO



UN FUORICLASSE GASTRONOMICO

Cooking Chef è uno strumento innovativo, che vi fa risparmiare tempo e fatica, con risultati sorprendenti. Avrete a che fare con uno chef che trita, monta, sminuzza, frulla, grattugia e che cuoce, anche al vapore, rosola e brasa, facendo tutto da solo.



STENDE LA PASTA

Impastate 400 g di farina e 4 uova con il gancio impastatore; poi passate la pasta, poca alla volta, nella sfogliatrice, partendo dalla tacca più larga e stringendo sempre, fino alla penultima tacca.



CUOCE RAGÙ E BRASATI

Preparate il soffritto con gli aromi prescelti, poi unite le carni, mescolando con l'utensile per mescolare. Versate il vino, fatelo evaporare; poi portate a cottura a bassa temperatura.



GRATTUGIA

Il tagliaverdure a rulli è un utile optional perché, con i suoi cilindri, vi taglia verdure, formaggi, frutta secca, cioccolato, ecc. E ha un apposito rullo per grattugiare il formaggio.



Seguici su Facebook

<http://www.facebook.com/KenwoodClubItalia>

CROSTINI DI POLENTA CON CREMA DI BACCALÀ E PATATE

PER 4 PERSONE

400 g di baccalà già ammollato e pulito - 1,5 l di latte intero - 3 spicchi d'aglio spellati - un pezzetto di porro - 1 ciuffo di prezzemolo - 100 g di patate - 400 g di polenta a cottura rapida - un grosso peperone rosso o 2 più piccoli - 9 cucchiaini di olio extravergine di oliva sale e pepe

- **1** Pulite il peperone, tagliatelo a dadini e cuocetelo con un filo d'olio e sale nel recipiente di Cooking Chef Kenwood montato con la frusta gommata a 110° e velocità di mescolamento (1) per 10 minuti.
- **2** Eliminate la pelle del baccalà, aiutandovi con un coltello affilato, privatelo delle eventuali lisce rimaste e tagliate la polpa a pezzetti. Portate a bollore il latte nel recipiente del Cooking Chef montato con la frusta K a velocità di mescolamento (1) con l'aglio, il porro a fettine e i gambi del prezzemolo. Immergetevi il baccalà e fatelo cuocere a fuoco dolce per circa 20-25 minuti. Sgocciolate il pesce in uno scolapasta, asciugatelo e tenete da parte il latte di cottura e gli aromi.
- **3** Riempite per metà di acqua il recipiente di Cooking Chef Kenwood e portate a bollore. Inserite il cestello per la cottura al vapore, disponetevi le patate e cuocetele per circa 40 minuti a 100°. Sbucciate le patate, tagliatele a pezzi e poi lasciatele intiepidire per 15-20 minuti a temperatura ambiente.
- **4** Portate a bollore il latte rimasto nel recipiente di Cooking Chef Kenwood montato con la frusta a filo, versate a pioggia la farina per polenta e cuocete per il doppio del tempo indicato sulla confezione a 100° e velocità di mescolamento (2). Versate la polenta in una pirofila foderata con carta da forno bagnata e strizzata e lasciatela intiepidire. Sformatela, eliminate la carta da forno e tagliatela a fette di circa un dito di spessore, come se fossero crostini. Spennellateli con un filo d'olio e tostateli sotto il grill del forno o grigliateli.
- **5** Lavate il prezzemolo, asciugatelo e tritatelo nel tritatutto di Cooking Chef Kenwood.
- **6** Mettete la polpa ancora calda del baccalà nel frullatore di Cooking Chef Kenwood e frullatela per almeno 1 minuto. Aggiungete 2 degli spicchi d'aglio sgocciolati dal latte e un po' di porro, continuate a frullare per 2-3 minuti, aggiungendo le patate e versando a filo 7 cucchiaini di olio. Unite una macinata di pepe, il prezzemolo tritato e l'olio rimasto e frullate nuovamente per qualche istante. Formate delle quenelle con 2 cucchiaini immersi, di volta in volta, in acqua fredda, depositatele sui crostini di polenta, decorate con i peperoni e servite.



Tutto fatto in casa senza fatica
Cooking Chef cucina per voi tutto ciò che volete. Potete rosolare, brasare e stufare un po' di tutto. Basterà poi inserire l'apposito cestello per cucinare al vapore. In più, potrete tritare erbe aromatiche e aromi, impastare, tagliare, frullare qualsiasi tipo di composto o macinare.



tescoma.

partner di
The Chef



Grandi utensili, per grandi Chef!

Con gli utensili President, Tescoma fa la differenza a "The Chef, Scelgo e Creo in Cucina".

A volte anche un dettaglio può fare la differenza. E in cucina, più che una semplice osservazione, questa è quasi la regola. Perché spesso la differenza la fanno proprio gli utensili da lavoro: una grattugia, uno sbucciatore con lama in ceramica, una pala particolare, ad esempio. Devono esserne consapevoli anche a The Chef, il talent show on air su La5, con la direzione dei noti chef internazionali Davide Oldani e Filippo La Mantia, visto che, tra gli strumenti per cucinare, sono protagonisti i noti utensili della Linea President di Tescoma. Una scelta sicuramente dettata dalla rinomata qualità e dall'impiego professionale che spesso viene fatto del ricco e completo assortimento President. Si tratta della più classica e al tempo stesso attuale

proposta per la cucina, interamente realizzata in acciaio inox di altissima qualità a garanzia di resistenza e durata. Estremamente



maneggevoli, pratici e tutti studiati per poter essere appese alla barra portautensili, gli utensili President sono un indispensabile aiuto per la realizzazione di qualsiasi pietanza. Persino in un programma televisivo.



Sbucciatore
in ceramica,
Grattugia
multifunzionale
in acciaio,
Spremiaglio
in acciaio





ENZA TAMBORRA

TRADIZIONI SIAMO ENTRATI IN TRE CASE

ITALIANE PER SCOPRIRE LE DIFFERENTI ATMOSFERE DI
FESTA, I DIVERSI **menu** E I MODI DI VIVERE IL NATA-
LE. E, PERCHÉ NO, PER RUBARE LE IDEE PIÙ CREATIVE

living



Piatti e ciotole in vetro IVV, decorazioni dorate Nolo 150 e lumini segnaposto Sia Italia. Sul camino, decorazioni Sia Italia e palline Nolo 150. A destra, tessuto Baumann in vendita da Silva. Indirizzi a pagina 6



Un ritratto di Luciana Pinzauti, consulente finanziaria per professione e cuoca gourmand per diletto che ci racconta il suo Natale, vissuto tra sala da pranzo e soggiorno della sua bella casa fiorentina. Tra antichi pezzi di famiglia, nuovi oggetti di gusto e ottimi piatti toscani

“A Natale, mi torna la voglia di cucinare i piatti di famiglia, mangiati da bambina e preparati insieme a mamma e nonna”. Si sa, è questa la festa che amiamo condividere con i nostri cari e Luciana Pinzauti, consulente finanziaria fiorentina, non fa eccezione. Per lei, che è conosciuta dagli amici come una “sperimentatrice” di nuove ricette e menu etnici, il piacere di mettere in tavola la tradizione significa proporre i piatti più classici del capoluogo toscano, appena contaminati da saporite influenze maremmane. “Ho trascorso l’adolescenza a Massa Marittima, un borgo medievale in provincia di Grosseto”, ricorda. “Durante le feste la casa si riempiva di prodotti agricoli, salumi e cacciagione: una vera goduria dei sensi che amo far rivivere ogni anno, durante il pranzo di Natale”. Così, anche oggi, la sua casa a pochi passi da piazza della Libertà, è pronta a ricevere i parenti più stretti intorno alla tavola apparecchiata con il servizio della nonna (lo storico Galli rossi di Richard Ginori, tuttora in produzione), ma rinnovata da piccoli dettagli che fanno festa: i lumini dorati e incastonati di perline usati come segnaposto, il nastro di pizzo che funge da portatovagliolo, rami fioriti e ghirlande. Invece dell’albero, è il camino decorato con luci e boccioli a sprigionare calore e festosa magia. Tanto che, lì accanto, Babbo Natale ha lasciato tanti pacchetti dorati ed è proprio davanti al suo fuoco scoppiettante che si gustano i primi assaggi. Il pranzo ha inizio con crostini di pane “sciocco” (senza sale) spalmati di pâté di fegatini e tonde frittelle di pasta lievitata (i “coccoli”) accompagnate a pecorini locali, miele di castagno, crudo e salame toscani, lardo di Colonnata e finocchiona.

> segue a pag. 114

Natale a Firenze

UN MENU TUTTO TOSCANO, UN'AMBIENTAZIONE CALDA E FESTOSA, DETTAGLI DI GUSTO MIXATI A UN TOCCO DI CREATIVITÀ, ESPRIMONO L'AMORE PER I PROPRI CARI

testo di Daniela Falsitta, ricette di Daniela Malavasi, foto di Monica Vinella/Sunray Photo, styling di Guelfa Rugari, produzione Sunray Photo, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia Luciana Pinzauti per l'ospitalità



Coccoli e crostini
toscani pag. 118

Fritto di verdure alla toscana.

Sfogliate le foglie di 4 carciofi, tagliate a bastoncini 4 piccole zucchine sode, dividete a piccole cimette mezzo cavolfiore e conservate le eventuali foglioline verdi alla base del fiore. Tagliate a spicchi sottili 2 finocchi e affettate a rondelle 2 piccole melanzane.

Preparate una pastella semplice incorporando a 350 g di farina l'acqua tiepida necessaria per ottenere una consistenza cremosa, mescolatela con la frusta e immergete, poche per volta, le verdure preparate, lasciandole nella pastella per 5 minuti.

Nel frattempo scaldate abbondante olio per friggere, scolate le verdure dalla pastella in eccesso e friggetele nell'olio ben caldo girandole con la schiumarola finché saranno croccanti.

Scolate man mano il fritto sulla carta da cucina, salatelo leggermente e conservatelo al caldo. Proseguite nella preparazione fino a esaurire le verdure e servite subito.

Gnudi al burro e salvia pag. 118



> segue da pag. 112

Dopo l'antipasto, ecco gli "gnudi" (i "nudi"), i ravioli di solo ripieno che già nell'ironia del nome rivelano la verace toscaneità. Per prepararli, Luciana sceglie una ricotta non grassa, la amalgama a spinaci e uovo e, una volta formato il primo gnudo, lo fa rotolare nella farina. A questo punto lo sottopone alla prova dell'acqua bollente. Se si disfa, basta aggiungere nuova farina.

Tra primo e secondo, il fritto misto

L'alzatina del servizio di famiglia viene impiegata per offrire uno sfizioso fritto di verdure. Ma la ceramica classica è stata abbinata a sottopiatte trasparenti in un felice mix di moderno e antico. Anche le sedie intorno al tavolo non sono tutte uguali, della stessa epoca o essenza. "Di solito amo mescolare gli stili". Intanto in tavola è arrivato un altro grande protagonista: il cinghiale alla maremmana, la cui carne è resa tenera da una marinatura lunga 12 ore. Servito con puré, si fa amare per il sentore di arbusti, bacche e salmastro che caratterizza questo tipo di cacciagione.

> segue a pag. 116

**Cinghiale alla
Maremmana** pag. 118



Candelieri di bronzo Sia
Italia e pallina in vetro
soffiato Nolo 150.
Il servizio di piatti della
proprietaria è Richard
Ginori Gallo rosso,
tuttora in produzione.
Indirizzi a pagina 6

BERE GIUSTO

Già a leggere il nome delle ricette viene voglia di declinare il Sangiovese nei suoi territori più vocati, cominciando dal Chianti delle alture di Montespertoli, che elegante e vivido sa adattarsi al profumato calore dei coccoli e degli gnudi e non disdegna l'intensa mineralità dei crostini; il cinghiale lo deleghiamo alla matura intensità di un Brunello di Montalcino; la schiacciata è destinata a un Vin Santo Occhio di Pernice.



Alzata in vetro IVV e ghirlanda di cristalli Sia Itala. Argenteria e bicchieri di Luciana Pinzauti. Indirizzi a pagina 6



Schiacciata fiorentina, pag. 118



> segue da pag. 114

Un finale a colori

Sebbene la Toscana non annoveri dolci natalizi tra le tipicità regionali, al momento del dessert, Luciana riesce a sorprenderci con un ultimo omaggio alla sua città: una "schiacciata" marchiata da un giglio fiorentino di cacao. "A differenza di quella salata, bassa e croccante, la schiacciata dolce è estremamente soffice, perciò la si può farcire con uno strato di crema chantilly". Noi la preferiamo nella versione nature, che consente di apprezzare al meglio il gusto di strutto e zucchero, l'aroma dell'arancia ma soprattutto la leggerezza della pasta lievitata. A farle da contorno, i prodotti tipici della pasticceria senese: panforte, panpepato e ricciarelli "da non preparare mai in casa". Luciana ci offre quelli dei Nannini, la pasticceria di famiglia della famosa rocker Gianna. "Amo accompagnarli con un Sauternes, anche se la tradizione vorrebbe che noi fiorentini bevessimo solo il vin santo". Per l'occasione estrae dall'antica credenza alcuni colorati bicchieri di vetro di Murano che, illuminati dal fuoco del camino, riempiono il soggiorno di riflessi cangianti, mentre il cielo invernale che entra dalle finestre ci sta regalando uno splendido, fiammeggiante tramonto "rosso fiorentino".

IL FUTURO E' DI CHI LO HA COMINCIATO



Il Chianti.
Ieri,
oggi,
domani.

RUFFINO
DAL 1877

Ci sono linee
che tutti noi conosciamo,
forme che abbiamo
accarezzato
e sentiamo come nostre.

Ruffino Chianti Superiore.
Solo nei migliori ristoranti
ed enoteche.

www.ruffino.com

Bevi responsabilmente

www.facebook.com/ruffinowines

COCCOLI

PER 6 PERSONE

1 kg di farina - 1 l di latte - 25 g di lievito fresco di birra - olio per friggere - sale - formaggi e salumi per servire

- 1 Stemperate il lievito in mezzo bicchiere d'acqua, incorporate qualche cucchiaino di farina fino a ottenere una pastella morbida che farete lievitare a temperatura ambiente per 4 ore.
- 2 Scaldate il latte e, quando è tiepido, toglietelo dal fuoco, unite la pastella lievitata e fatela sciogliere. Salate e incorporate a poco a poco la farina rimasta. Fate lievitare il composto per 45 minuti, finché vedrete comparire delle piccole bolle.
- 3 Scaldate abbondante olio in una padella profonda e friggete l'impasto a cucchiainate, poche per volta e facendole dorare uniformemente. Scolate i coccoli su carta da cucina e salateli leggermente. Serviteli caldi accompagnati da stracchino, pecorino, finocchiona, lardo di Colonnata, salame toscano, miele millefiori e di castagno.

FACILE

- Preparazione 30 minuti + lievitazione ● Cottura 20 minuti
- 662 cal/porzione

CROSTINI TOSCANI

PER 6 PERSONE

1 filone di pane toscano - 500 g di fegatini di pollo - 1 cipolla - 1 carota - 1 gambo di sedano - 30 g di capperi dissalati - 3 filetti di acciuga dissalati - vino bianco - brodo di pollo - 2 rametti di prezzemolo - olio extravergine d'oliva toscano - sale e pepe

- 1 Pulite i fegatini eliminando delicatamente la vescichetta del fiele, così da evitare di romperla. Lavateli, asciugateli e tagliateli a pezzetti. Sbucciate la cipolla, pulite la carota e il sedano, tritateli e fateli soffriggere in padella con un filo d'olio.
- 2 Unite i fegatini al soffritto, salate leggermente, bagnate con il vino e fate cuocere per 15 minuti circa aggiungendo a poco a poco un mestolo di brodo. Aggiungete i capperi, i filetti di acciuga a pezzetti, una macinata

di pepe, una manciata di foglie di prezzemolo e mescolate.

- 3 Trasferite il composto nel mixer e frullatelo. Abbrustolite le fette di pane sulla piastra, spalmatele con la crema preparata e servite i crostini caldi.

FACILE

- Preparazione 20 minuti ● Cottura 25 minuti ● 270 cal/porzione

GNUDI AL BURRO E SALVIA

PER 6 PERSONE

350 g di ricotta - 350 g di foglie di spinaci pulite - 350 g circa di farina - 1 uovo - 40 g di pecorino grattugiato - 60 g di parmigiano reggiano grattugiato - 2 rametti di salvia - 80 g di burro - sale

- 1 Cuocete gli spinaci al vapore per 5 minuti, tritateli fini e asciugateli rapidamente in una padella antiaderente, senza condimento. In una ciotola riunite la ricotta, l'uovo, gli spinaci e il pecorino, regolate di sale e mescolate con energia fino a ottenere un composto morbido. In una casseruola larga e bassa portate a bollore abbondante acqua salata.
- 2 Con l'aiuto di 2 cucchiaini formate una quenelle e passatela nella farina. Tuffatela nell'acqua in leggera ebollizione (non deve disfarsi, in caso contrario incorporate al composto una manciata di farina). Preparate gli altri gnudi, tuffateli nell'acqua e sgocciolateli non appena torneranno a galla. Distribuiteli nei piatti, conditeli con il burro fuso e salvia e serviteli con il parmigiano.

MEDIA

- Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 485 cal/porzione

CINGHIALE ALLA MAREMMANA

PER 6 PERSONE

1 kg di polpa di cinghiale - 250 g di olive toscane denocciolate - 1 l di vino rosso - 2 carote - 2 gambi di sedano - 2 cipolle - 1 rametto di salvia - 2 rametti di rosmarino - 1 foglia di alloro - olio extravergine di oliva - sale - pepe

- 1 Lavate la carne, tagliatela a tocchetti e trasferitela in una ciotola capiente. Sbucciate una cipolla, pulite una carota e un gambo di sedano, tagliateli a pezzi e metteteli nella ciotola con l'alloro, la salvia e un rametto di rosmarino. Aggiungete il vino e fate marinare la carne per 12 ore.

- 2 Scolate la carne dalla marinata e conservate quest'ultima. Pulite gli ortaggi rimasti, tritateli e fateli appassire per 5 minuti in un tegame con 3 cucchiaini d'olio e il rosmarino rimasto. Aggiungete il cinghiale e fatelo rosolare a fuoco vivace per 10 minuti, mescolando.
- 3 Bagnate la carne con 2 mestoli d'acqua e 2 di marinata filtrata, salate, pepate, abbassate la fiamma, coprite il tegame e fate cuocere per 75 minuti circa, finché la carne sarà morbida. Alzate il fuoco, aggiungete le olive, regolate di sale e, se necessario, fate addensare il fondo di cottura. Servite con puré di patate.

FACILE

- Preparazione 30 minuti + la marinatura ● Cottura 1 ora e 30 minuti ● 350 cal/porzione

SCHIACCIATA FIORENTINA

PER 6 PERSONE

250 g di farina - 100 g di zucchero - 100 g di strutto - 1 uovo - 1/2 arancia non trattata - 10 g di lievito fresco di birra - 1,25 dl di latte - zucchero a velo - cacao

- 1 Sbriciolate il lievito in una ciotola, unite 100 g di farina e il latte. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo e fate lievitare finché avrà raddoppiato il volume (un'ora circa).
- 2 Grattugiate la scorza e spremete il succo dell'arancia. Riunite in una ciotola l'uovo, lo zucchero, il succo e mescolateli accuratamente. Incorporate la farina rimasta, amalgamate lo strutto, unite la scorza e, infine, la pasta lievitata dopo averla sgonfiata.
- 3 Lavorate a lungo ed energicamente l'impasto con le fruste elettriche: dovrà risultare morbido ma sodo. Versatelo in una teglia di circa 18x24 cm e fatelo lievitare finché raddoppierà il volume (circa un'ora).
- 4 Scaldate il forno a 190° e informate la teglia. Cuocete il dolce per 45 minuti e controllate la cottura con uno stecchino. Se la superficie dovesse dorare troppo copritela con un foglio d'alluminio. Fate raffreddare la schiacciata e servitela spolverizzata di zucchero a velo e decorata a piacere con il cacao.

MEDIA

- Preparazione 45 minuti + la lievitazione ● Cottura 45 minuti ● 385 cal/porzione

Su TV2000 il programma che mette in tavola la tradizione



QUEL CHE PASSA IL CONVENTO

La cucina come una volta, facile, gustosa e genuina

Nella nuova stagione di "Quel che passa il convento", accanto a Virginia Conti, una bella novità, frate Francesco del Santuario di San Salvatore di Orta di Atella. Torna la cucina della tradizione in cui nulla va sprecato. Ingredienti poveri, ma gustosi e nutrienti, con un pizzico di saggezza francescana. Seguiamo all'interno di "Nel cuore dei giorni" e se vuoi intervenire chiama **numero verde 800 228 896**.

dal lunedì
al venerdì
ORE 10,55
mercoledì e sabato
ORE 12,15

Canale 28
Sky canale 138
Streaming video www.tv2000.it



Più di quello che vedi



Intorno a un buffet

UN NATALE CON GLI AMICI
CON ASSAGGI E MINIPORZIONI.
PER UN MENU VARIO E
DIVERTENTE, CON RICETTE
DI ISPIRAZIONE NORDICA

testo di Paola Mancuso, ricette di Daniela
Malavasi, foto di Monica Vinella/Sunray Photo
styling di Guelfa Rugarli, produzione di Sunray
Photo, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

Rami di bacche rosse di
Petali; lucine by Nolo 150;
vetro e decoro a cuore
Sia. La camicia indossata
da Luca Balestrieri è di
Paul Smith London.
Indirizzi a pagina 6.



La tavola del buffet
Essenziale ma festosa,
punta sul contrasto
deciso dei colori: il
rosso del runner in iuta
con il bianco dei vassoi
e delle bowl
monoporzione.
Il gioco cromatico viene
ripreso anche dai
bicchieri in vetro
colorato e dai
candelabri, bianchi o
antracite, che
completano
l'allestimento della
tavola. Lo stile naturale
degli ambienti è
richiamato dai vassoi in
legno e da decori in
corteccia d'albero.
Qui sotto, Luca
Balestrieri,
il padrone di casa.



INSALATINA CALDA DI BARBABIETOLE ALL'UOVO

PER 6 PERSONE

1 kg di piccole barbabietole crude - 3 uova
- 2 fette di pancarré - 1 ciuffo di prezzemolo
- 80 g di burro - sale - pepe

● **1** Lavate le barbabietole, lessatele per 45 minuti circa, scolatele, sbucciatele, riducetele a spicchietti e tenetele in caldo. Rassodate le uova per 10 minuti, sgusciatele e schiacciatele in un colino a trama larga raccogliendo la mimosa ricavata in una ciotola. Passate al mixer il pane senza crosta e tritate separatamente il prezzemolo.

● **2** Trasferite le barbabietole nelle ciotole individuali, salatele leggermente e pepatele a piacere. Fate fondere il burro in padella e rosolatevi il pane. Distribuitelo sulle barbabietole, aggiungete la mimosa d'uovo, il prezzemolo e servite.

FACILISSIMA

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 50 minuti
● 230 cal/porzione



Cozze al bacon

Come stuzzichino, potete preparare dei bocconcini di cozze al bacon da servire caldi o tiepidi, accompagnati da pane tostato. Scongelate 500 g di grosse cozze senza valve e asciugatele. Avvolgete ciascun mollusco con una fettina di bacon divisa a metà nel senso della lunghezza, trasferite i bocconcini sulla placca foderata di carta da forno e cuocete nel forno già caldo a 200° per 10 minuti circa, finché il bacon diventa croccante.



Se l'invito è "allargato", per scambiarsi gli auguri di rito con gli amici, l'ideale è una cena a buffet, fessibile e easy, con un menu "destrutturato" che non prevede posti a tavola né portate in un ordine preciso. Come fa Luca Balestrieri, architetto, che riunisce gli amici più cari a Brunate, vicino al lago di Como, nella casa che ha ristrutturato: quasi una veranda aperta sul bosco che la circonda. Sarà per gli alberi che si affacciano dalle vetrate, sarà per l'arredamento essenziale, ma qui aleggia l'aria del Nord d'Europa. Il sospetto è confermato da Luca: "Ho voluto una casa che mi ricordasse la Svezia, dove sono nato e dove trascorrevole le vacanze

da bambino", spiega. In piena filosofia scandinava, il suo studio abitazione è a basso impatto: "L'ho realizzato utilizzando le materie prime direttamente dal bosco e arredato con mobili di recupero". Anche per i decori necessari a creare il calore dell'atmosfera delle feste, Luca attinge dalla natura e inventa suggestioni quasi dal nulla: rami di bacche di rosa canina e cuori di corteccia come quella dei grossi ceppi che fanno da tavolini nell'abitazione. Per allestire la tavola, vince il colore natalizio per antonomasia: pennellate di rosso date dal runner, dai bicchieri e dalle tante candele, immancabili nelle abitazioni nordiche.

> segue a pag. 127

Pasticcio di salmone affumicato all'aneto,

pag. 128

Piatto di portata rettangolare, vassoio in legno con piatto quadrato in porcellana, piatto con bowls Maxwell & Williams; vassoio in legno con ciotoline LSA; bicchieri in vetro rosso Livellara; runner di Emporio Tessile; cuore in vendita da Petali. Indirizzi a pagina 6.

BERE GIUSTO

Le aringhe e il salmone affumicato non sono cibi facili da sposare al vino. Per fortuna, ci pensano gli ingredienti ai quali sono uniti ad avvicinarli a un Franciacorta Saten: la sua immediata morbidezza permette di accogliere la sapidità di tutte le ricette, mentre il suo equilibrato perlage tiene a bada i differenti livelli di grassezza. Per la quiche di porri e prosciutto, riservate un calice di Lagrein, rosso del "nostro" Nord. Un calice di distillato di pere sul dessert.

Quiche di porri e prosciutto affumicato,

pag. 128

Piatto a pois Livellara; vassoio in legno con ciotoline in vetro LSA. Indirizzi a pagina 6.



Insalata di aringhe con patate e barbabietole

Riducete a cubetti 6 patate e scottatele in acqua bollente per 5 minuti. Tagliate a cubetti 6 barbabietole cotte raccogliendone il succo. Emulsionate 1 cucchiaino di senape forte con 1 di senape dolce, 2 di aceto di vino bianco, 1 cucchiaino di zucchero e il succo delle barbabietole. Distribuite sul fondo di 6 ciotole 2 filetti di aringhe affumicate a tocchetti. Aggiungete le barbabietole, 6 cetriolini sott'aceto a pezzettini, le patate e condite con la salsina preparata. Completate con 1 fettina sottile di mela rossa e 1 cucchiaino di crème fraîche e cospargete con 1 piccola cipolla rossa tritata fine e erba cipollina tagliuzzata.



Zafferano con spezzatino

...oppure con riso, pasta, polenta, pesce,
uova, salse, frutta e dolci.

Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite
e per saperne di più vai su WWW.3CUOCHI.IT

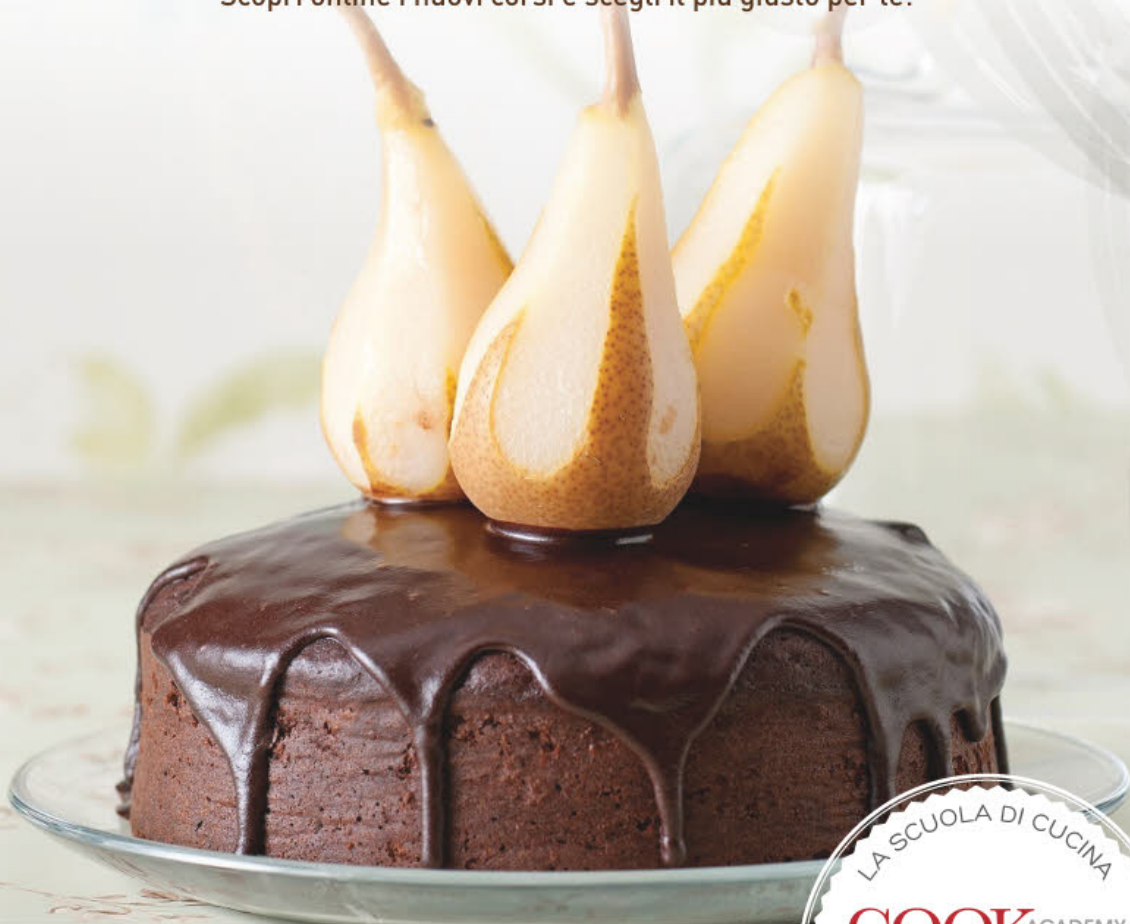


**ZAFFERANO 3 CUOCHI
CONDISCOLO COME TI PARE**

COOK&BOOKS ACADEMY

La scuola più gustosa di Milano

La Cook&Books Academy è il luogo dove la passione per la cucina prende vita.
Una scuola di cucina in un ambiente creativo e divertente al 3° piano del Mondadori Multicenter di piazza del Duomo a Milano con una serie di corsi adatti a tutti i gusti ed esigenze.
Scopri online i nuovi corsi e scegli il più giusto per te!



Corsi di cucina **PER ADULTI**

CORSI MONOTEMATICI. Lezioni attive di tre ore su diverse tipologie di piatti, ingredienti e menu per tutte le occasioni. Per imparare e scoprire tutti i segreti in cucina.

CORSI A PIÙ LEZIONI. Percorsi attivi dedicati ai più gustosi temi gastronomici che permetteranno un viaggio a 360° tra ricette, tecniche e trucchi da veri chef.

Corsi di cucina **PER BAMBINI**

SOLO BAMBINI. Vere sale giochi che stimolano la fantasia e la manualità: un'avventura del gusto da vivere e assaporare in compagnia di tanti nuovi amici.

A QUATTRO MANI. Un'esperienza ricca ed entusiasmante che coinvolge i piccoli futuri cuochi insieme a papà, mamme, nonni e zii: un modo divertente per crescere insieme.

Per tutti degustazione finale dei piatti preparati in abbinamento con vini "Canevel Spumanti" e kit omaggio con grembiule, ricettario e notebook.



CUCINA MODERNA

IN COLLABORAZIONE CON

CONGUSTO
BREVETTA DI GUERNA DAL 2009

sale&pepe

SPONSOR UFFICIALI



Cucina no problem

Per info vai su www.corso-di-cucina.it oppure chiama il numero 02.75423300 ore 10-12 e 16-18

Tessuto Silva; piattino
quadrato, piatto a righe e
piatto a pois Livellara.
Indirizzi a pagina 6



**Tortini ai gamberetti
e salmone, pag. 128**

> segue da pag. 123

Anche per il menu, il padrone di casa si ispira allo Julbord, il sontuoso buffet della Vigilia di tradizione svedese, ma “interpretato in chiave più libera, perché i cibi fuori dal loro territorio hanno tutto un altro sapore” aggiunge Luca. Protagonista è il pesce, a partire da salmone e aringhe affumicate, bandiera gastronomica del Grande Nord, ingrediente dei tortini, dell’insalata, del pasticcio. Ricette non laboriose, che si possono preparare in anticipo, o completare con una passata nel forno poco prima dell’arrivo degli invitati. Perché, si sa, l’appeal di un invito a buffet sta nell’impatto visivo di una tavola ricca e varia, che offre da subito la scelta tra tanti assaggi sfiziosi. Accorgimento furbo sono i piatti monoporzione, adatti a una cena in scioltezza con chiacchiere tra amici, scandite da altre piacevolezze. Magari tra una jam session e l’altra, come fa Luca: “Molti dei miei amici suonano uno strumento e fare musica insieme è la regola di ogni raduno”. Che la festa cominci.

**Sfogliette piccanti
all’acciuga, pag. 128**



**Pere alla Tosca
con crumble alle
nocciole, pag. 128**

PASTICCIO DI SALMONE AFFUMICATO ALL'ANETO

PER 6 PERSONE

400 g di salmone affumicato a fette - 1,2 kg di patate - 2 cipolle bionde - 1 mazzetto di aneto - 2 uova - 2 dl di latte - 300 g di crème fraîche - 80 g di burro - sale - pepe bianco

- **1** Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a fettine sottili con la mandolina e cuocetele al vapore per 3 minuti. Sbucciate le cipolle, affettatele e fatele appassire in padella con poco burro (circa 25 g).
- **2** Imburrate uno stampo antiaderente rettangolare di 1,2 l e foderatene il fondo con uno strato di patate leggermente sovrapposte. Proseguite con uno strato di salmone, pepatelo e aggiungete 1 terzo delle cipolle. Riempite lo stampo ripetendo gli strati e terminate con le patate e con il burro rimasto a fiocchetti.
- **3** Sbattete le uova con il latte, un pizzico di sale e di pepe. Distribuite il composto sulle patate, mettete lo stampo nel forno a 200° e cuocete il pasticcio per circa 1 ora. Attendete 15 minuti, sformatelo e servitelo con la crème fraîche aromatizzata con l'aneto tagliuzzato e una macinata di pepe.

FACILE

- Preparazione 30 minuti ● Cottura 1 ora ● 390 cal/porzione

QUICHE DI PORRI E PROSCIUTTO AFFUMICATO

PER 8 PERSONE

3 rotoli di pasta brisée fresca - 2 porri - 150 g di prosciutto cotto affumicato in un solo pezzo - 3 uova - 2 dl di latte - 1 dl di panna fresca - sale - pepe

- **1** Stendete la pasta e incidetela con il tagliapasta ricavando 6 dischi di 14 cm. Foderate con dischi di carta da forno (circa 16 cm) 6 stampini da crostata di 10 cm, disponetevi la pasta, punzecchiate il fondo con la forchetta, riempiteli di legumi secchi e trasferiteli nel forno già caldo a 200° per 10 minuti.
- **2** Pulite i porri, tagliateli prima a metà e poi riduceteli a strisciole nel senso della lunghezza. Sbollentateli per un istante in acqua bollente, scolateli e



asciugateli. Riducete il prosciutto a lamelle irregolari. Sbattete le uova con il latte, la panna, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

- **3** Eliminate i legumi dagli stampi e riempite i gusci di pasta con i porri e il prosciutto. Distribuitevi la crema all'uovo preparata e proseguite la cottura nel forno per 20 minuti circa. Servite le quiche tiepide.

FACILE

- Preparazione 30 minuti ● Cottura 30 minuti ● 470 cal/porzione

TORTINI AI GAMBERETTI E SALMONE

PER 8 PERSONE

6 fette di pancarré - 250 g di gamberetti precotti - 8 code di gambero sgusciate - 6 fette di salmone affumicato - uova di salmone - uova di lompo - 1/2 limone - 250 g di maionese - 100 g di crème fraîche

- **1** Tritate grossolanamente i gamberetti, mescolateli in una ciotola con la maionese e la crème fraîche e trasferite il composto in frigorifero per 1 ora. Cuocete al vapore le code di gambero per 2-3 minuti.
- **2** Ritagliate le fette di pancarré con un coppapasta rotondo di 8 cm e metteteli al centro di 6 piattini singoli. Sempre con l'aiuto del coppapasta distribuite sul pane il composto preparato formando uno strato di 4-5 cm di spessore.
- **3** Sfilate il coppapasta, guarnite ogni porzione con le code di gambero, una fettina di salmone e le uova di pesce. Completate con una fettina di limone.

FACILE

- Preparazione 30 minuti + riposo
- Cottura 3 minuti ● 360 cal/porzione

Per terminare
Come dessert, uva bianca
e cocottine di mascarpone
aromatizzato con cannella.

SFOGLIETTE PICCANTI ALL'ACCIUGA

PER 8 PERSONE

1 rotolo di pasta sfoglia fresca - 1 cucchiaino di pasta d'acciuga - 1 cucchiaino di salsa chili - 1 cipolla - 2 cucchiaini di emmentaler grattugiato

- **1** Sbucciate la cipolla, tritatela molto fine e mescolatela alla pasta d'acciuga e alla salsa chili. Stendete la sfoglia, spalmatevi il composto e cospargetelo con il formaggio.
- **2** Avvolgete la pasta formando un rotolo e trasferitelo nel frigorifero per almeno mezz'ora.
- **3** Foderate la placca con un foglio di carta da forno. Riducete il rotolo a fette, trasferitele sulla placca e mettetle nel forno a 220° per 15 minuti circa. Servite le sfogliette calde o tiepide.

FACILISSIMA

- Preparazione 30 minuti + riposo
- Cottura 15 minuti ● 170 cal/porzione

PERE ALLA TOSCA CON CRUMBLE ALLE NOCCIOLE

PER 6 PERSONE

6 pere Williams - 100 g di granella di nocciole - 100 g di zucchero - 1 cucchiaino di farina - 1 cucchiaino di latte - 70 g di burro

- **1** Mescolate lo zucchero con la granella di nocciole, la farina, il latte e 50 g di burro morbido; mettetelo il composto in una casseruolina e cuocete per 5 minuti, a fuoco medio e sempre mescolando.
- **2** Lavate le pere, tagliatele in 4 spicchi e metteteli in una pirofila con il burro rimasto. Cospargeteli con il composto preparato e cuocete per 15 minuti nel forno a 220°.
- **3** Distribuite il crumble in ciotoline singole, disponetevi sopra le pere e servitele calde o tiepide.

FACILISSIMA

- Preparazione 15 minuti ● Cottura 20 minuti ● 265 cal/porzione

Tagliere e cloche in vetro LSA,
ciotole Maxwell&Williams.
Indirizzi a pagina 6

PER GENITORI E PICCOLI CHEF

sale & pepe kids



70
RICETTE PER
UN NATALE
SPECIALE!

IN EDICOLA



Scopri le più divertenti
e stuzzicanti ricette per piccoli chef:
dai primi ai secondi per sorprendere
tutti, fino a merende e dolcetti
per un Natale supergoloso!



MONDADORI

TRADIZIONI

Italian style

UNA TAVOLA MODERNISSIMA PER UN MENU
CLASSICO E INSOLITO AL TEMPO STESSO.
DOVE ROMA E CATANIA SI INCONTRANO

testo di Cristiana Cassé, ricette di Daniela Malavasi, foto di Monica
Vinella, styling di Gueffa Rugarli, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi.
Si ringrazia Camilla Catania per l'ospitalità



In queste pagine, piatti quadrati con bordo platino linea Prime Deva, bicchieri in vetro trasparente linea Gemini we bicchieri in vetro rosso tutto Livellara. Posate in metallo lavorato e tovaglioli rossi Zara Home. Cornici, lucine e piatto insalata di arance Nolo 150. Tovaglia in lino bianco con paillettes Emporio Tessile. Piatto panette Maxwell & Williams. Indirizzi a pagina 6



Insalata di arance
 Sgocciolate 400 g di olive verdi in salamoia e sciacquatele bene sotto l'acqua corrente in modo da eliminare il sale in eccesso. Schiacciatele leggermente e trasferitele in una ciotola. Pulite 1 peperoncino rosso piccante, eliminate i semi, tritatelo e distribuitelo sulle olive. Unite 1 cucchiaino di semi di finocchio, 2 pizzichi di origano secco, 1 punta di aglio, 4 cucchiaini d'olio e poche gocce di aceto e lasciate marinare per 3 ore, mescolando di tanto in tanto. Sbucciate 4 arance non trattate al vivo e tagliatele a pezzi. Eliminate l'aglio dalle olive, unite le arance, mescolate delicatamente e servite aggiungendo ancora un filo d'olio. Decorate con fettine di arancia non sbucciate.



Dagli addobbi alle bontà che arrivano in tavola, il Natale racconta il carattere di una famiglia, la sua storia. Quella della nostra ospite Camilla è scritta nel suo cognome, Catania, che è anche la sua città di origine. Qui ha passato ore nella cucina della nonna, tra fumi e profumi irresistibili, assorbendo l'anima e il gusto della Sicilia più vera. Il lavoro poi l'ha portata a Roma, dove ha fondato con una socia un'agenzia di eventi. "Se il senso del buono l'ho imparato dalla nonna, quello del bello me l'ha regalato mia madre", racconta, "da lei ho appreso l'arte di allestire case, cose e situazioni in modo suggestivo". Il Natale di Camilla, oggi, riassume i suoi percorsi di vita e le donne che ha nel cuore: un menu di ispirazione siciliana, ma anche capitolina, su una tavola moderna, di design, con i piatti quadrati, i calici perfettamente cilindrici, le cornici vuote adornate di lucine, tanto bianco e nero e sapienti tocchi di rosso nelle candele, nelle bacche decorative, nei bicchieri di gusto barocco che offrono un piacevole contrasto con l'insieme. In questo contesto di eleganza high tech, fanno il loro ingresso due must del ricettario siciliano: le mitiche panelle (frittini di farina di ceci) da servire ancora calde e la solare insalata di arance, dove una sapiente rivistazione aggiunge alle olive il tocco pungente del peperoncino e sostituisce i finocchi della versione originale con i semi dell'ortaggio.

> segue a pag. 132

Panelle
 Con una frusta semperate 500 g di farina di ceci con 1,5 lt d'acqua fatta colare a filo. Aggiungete un pizzico di sale grosso e fate addensare il composto a fuoco dolce per 30 minuti circa, mescolando, finché la polentina inizierà a staccarsi dalle pareti della casseruola. Versatela nella placca del forno foderata con alluminio e lasciatela raffreddare completamente. Sfornate l'impasto su un piano di lavoro, tagliatelo a quadrotti e friggete le panelle ottenute da ambo i lati in abbondante olio bollente. Servitele calde con una macinata di pepe e fettine di limone.



Camilla Catania (nella foto sopra, con abito e accessori Marni) è co-fondatrice con Stefania Pratelli dell'agenzia di styling ed eventi Bloom (www.thebloom.it). Indirizzi a pagina 6

Piatti quadrati
con bordo platino
e piatto rettangolare
baccalà linea Prime
Deva di Livellara,
piatto e tazza
stracciatella
Villeroy & Boch.
Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 131

Un primo brindisi va dedicato a chi si è accorto che le scatoline segnaposto contengono in realtà un piccolo cadeau (sacchetti di lenticchie, statuine natalizie, oggettini in argento). E mentre i calici sono ancora alti, l'ingresso dei primi piatti offre un omaggio da applauso alla cucina interregionale: i romanissimi bucatini al ragù nascondono infatti godibilissimi spunti di anima mediterranea, dal finocchietto alla tuma, fino alla fregola di pane saltata in padella. E così, l'insolita aggiunta di scorza di limone regala un raggio di sole del sud alla stracciatella di uova in brodo, confortante specialità natalizia della capitale. Ci porta decisamente in Sicilia il succulento secondo piatto: il tradizionale e golosissimo baccalà in umido con pomodorini, olive, capperi e pinoli. Ancora limone nell'originale contorno che però, grazie alla preponderante presenza dei carciofi, veleggia di nuovo verso Roma. Una splendida fusion all'italiana, che accompagna l'intero menu e prepara alla sorpresa finale: un dessert "transalpino". Su un'alzatina di design, l'irresistibile Monte Bianco, a base di crema di marroni, sbaraglia il sodalizio Roma-Catania e ci trasporta all'improvviso tra Francia, Valle d'Aosta, Piemonte e Lombardia. "È il vanto della zia", spiega Camilla, "sicilianissima pure lei, ma con una passione per i dolci scenografici, non importa da dove vengano".



**Baccalà
in umido,**
pag. 134

BERE GIUSTO

Il menu evoca un bianco e un rosso siciliani per governare la varietà degli ingredienti e delle cotture sul filo della sintonia territoriale, con l'eccezione dell'insalata che non prevede vino per la presenza di arancia e finocchio. La freschezza del Catarratto di Marsala si misura sulla fragranza delle panelle e sulla delicata sensazione grassa della stracciatella, la sanguigna intensità di un Nero d'Avola ragusano regge la fusione tra la tuma e il ragù dei bucatini e lascia espandere la carnosità del baccalà. Un calice di rum invecchiato sul dessert.



**Bucatini al ragù
con finocchietto e tuma,** pag. 134



**Stracciatella
al pecorino,**
pag. 134



Carciofi e limoni dolci di Sicilia

Pulite 12 carciofi lasciando attaccato un pezzo di gambo, tagliateli a metà nel senso della lunghezza, eliminate il fieno e immergeteli via via in acqua acidulata con succo di limone. In una padella, fate appassire un trito di pezzemolo (una manciata) e aglio (2 spicchi) in 1/2 bicchiere scarso d'olio.

Riducete in grossi spicchi 3 limoni dolci di Sicilia non trattati e metteteli nel tegame con i carciofi poco sgozzolati. Salate, pepate, aggiungete un filo d'acqua e cuocete coperto per 20 minuti. Scoprite il tegame, aggiungete un po' di prezzemolo e menta e fate addensare leggermente il fondo di cottura.



Piatti carciofi Villeroy & Boch, alzata in vetro LSA, porta tovagliolo Sia Italia. Indirizzi a pagina 6



Monte Bianco,

pag. 134

BUCATINI AL RAGÙ CON FINOCCHIETTO E TUMA

PER 6 PERSONE

500 g di bucatini - 400 g di carni miste tagliate a pezzi (maiale, manzo e agnello) - 1 mazzo di finocchietto selvatico - 200 g di tuma siciliana (cacio fresco dolce e delicato non salato) - 120 g di pecorino grattugiato - 1 piccola cipolla - 1 foglia di alloro - 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro - 6 dl di salsa di pomodoro - 1/2 bicchiere di vino bianco secco - 3 fette di pancarré senza crosta - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela appassire in un tegame con l'alloro e un filo d'olio. Aggiungete la carne e rosolatela a fuoco dolce per 10 minuti. Sfumate con il vino e poi unite la salsa di pomodoro e il concentrato diluito in mezza tazza d'acqua. Salate leggermente e proseguite la cottura a fuoco dolce per 1 ora e mezzo aggiungendo, se necessario, un filo di acqua calda perché il sugo non si addensi troppo. Togliete la carne dal tegame, sminuzzatela, rimettetela nel condimento e fatela insaporire per pochi minuti. Regolate di sale, pepate a piacere e conservate al caldo.
- 2 Spezzettate il pancarré, frullatelo per un istante con mixer in modo da ottenere un composto grossolano di briciole e poi fatelo rosolare brevemente in una padella spennellata con olio.
- 3 Tagliuzzate metà del finocchietto e tuffatelo in abbondante acqua bollente salata. Dopo 2 minuti unite i bucatini e cuoceteli al dente. Sgocciolateli con il finocchietto, versateli in una zuppiera capiente e conditeli con il pecorino grattugiato. Mescolate, aggiungete il ragù, una generosa spolverizzata di tuma tagliata a lamelle sottili e le briciole di pane. Disponete i bucatini nei piatti, cospargeteli con la tuma rimasta a scaglie, guarnite con un rametto di finocchietto e servite subito.

FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 2 ore ● 690 cal/porzione

STRACCIATELLA AL PECORINO

PER 6 PERSONE

6 uova - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 piccolo spicchio d'aglio - 2 litri di brodo leggero di carne - 150 g di pecorino grattugiato - 1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone dolce di Sicilia non trattato - 1 filoncino di pane - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Pulite l'aglio eliminando la buccia e l'eventuale germoglio interno e tritatelo finissimo con una manciata di foglie di prezzemolo. Trasferite il battuto in una casseruola con un filo d'olio e fatelo rosolare a fuoco dolce per pochi istanti. Unite una macinata di pepe e il brodo e portate a bollore.
- 2 Intanto, affettate il pane e tostatelo in forno a 200° finché sarà dorato. Sbattete le uova con 100 g di pecorino e i 2 terzi della scorza di limone. Versate il composto nel brodo mescolando velocemente con una frusta e proseguite la cottura per 2 minuti.
- 3 Regolate di sale, togliete dal fuoco e distribuite la minestra in 6 tazze da brodo. Aggiungete il pecorino e la scorza di limone rimasti, un po' prezzemolo e servite subito con i crostini tostati a parte.

FACILISSIMA

- Preparazione 15 ● Cottura 15 minuti
- 315 cal/porzione

BACCALÀ IN UMIDO

PER 6 PERSONE

1,250 kg di filetto di baccalà (già dissalato, ammollato e spinato) - 700 g di patate - 1 cipolla - 350 g di pomodorini in scatola - 150 g di olive verdi - 2 cucchiaini di pinoli - 2 cucchiaini di uvetta - 30 g di capperi sott'aceto - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 spicchio d'aglio - 1 bicchierino di vino bianco secco - 150 g di farina - olio extravergine d'oliva - sale

- 1 Tritate la cipolla e fatela appassire in un tegame capiente con 4 cucchiaini d'olio e l'aglio sbucciato. Eliminate l'aglio, unite i pomodorini con il loro sugo di conserva, i capperi, i pinoli, l'uvetta e le olive. Mescolate e fate cuocere a fuoco dolce per 5 minuti.
- 2 Sbucciate le patate, lavatele, affettatele e aggiungetele al sugo.

● 3 Infarinare il pesce e rosolatelo in padella con un filo d'olio, sfumatelo con il vino e trasferitelo con il suo fondo di cottura nella padella con le patate al sugo. Proseguite la cottura a fuoco dolce per circa mezz'ora, unendo se necessario un filo d'acqua di tanto in tanto. Al termine regolate di sale e servite con una spolverizzata di prezzemolo tritato.

FACILE

- Preparazione 20 minuti ● Cottura 45 minuti ● 445 cal/porzione

MONTE BIANCO

PER 6 PERSONE

1 kg di marroni - 1,5 litri di latte - 1/2 litro di panna fresca - 250 g di zucchero - 1 pizzico di vaniglia - 6 marrons glacés - zucchero a velo - cannella in polvere

- 1 Lavate i marroni, incideteli con un taglietto sottile sul lato bombato e sbollentateli in acqua bollente per 5 minuti. Sgocciolateli, fateli intiepidire e sbucciateli eliminando anche la pellicina. Trasferiteli in una casseruola, copriteli con il latte freddo e cuoceteli a fuoco medio per 40 minuti circa, finché saranno morbidi. Aggiungete lo zucchero, la vaniglia e proseguite la cottura per 5 minuti, mescolando, finché lo zucchero si sarà completamente sciolto.
- 2 Sgocciolate i marroni, passateli al passaverdura a griglia fine, impastate il composto ricavato e fatelo raffreddare in frigorifero. Montate la panna e conservatela in frigorifero.
- 3 Spolverizzate con un po' di zucchero a velo il piatto da portata. Passate il composto di marroni allo schiacciapate a fori grossi facendolo cadere direttamente sul piatto in modo da creare una montagna di vermicelli. Versate sulla sommità del dolce una parte della panna montata e cospargetela con un velo di cannella. Guarnite il Monte Bianco con i marrons glacés spezzettati e servite con la panna rimasta a parte.

MEDIA

- Preparazione 1 ora ● Cottura 50 minuti ● 670 cal/porzione

SALE&PEPE COLLECTION

IL SAPORE SOTTO VETRO

Prelibatezze da preparare e conservare con cura.

Conserve sfiziose da preparare in inverno



Sale&Pepe collection
MONDADORI

*Oltre al prezzo di Sale&Pepe € 3,50



EDIZIONE DA COLLEZIONARE

RILEGATURA CARTONATA

CONTENUTI INEDITI

IMMAGINI ESCLUSIVE

Le conserve chiudono in un barattolo una stagione di sapori, profumi e colori. Il piacere di realizzare questi preziosi scrigni di gusto rivive quando si presenta l'occasione di usarle e di assaporarle con calma. Conserve

DAL 20 DICEMBRE
A SOLO
• €4,90* •
IN PIÙ
DA COLLEZIONARE

dolci e salate con frutta o verdura da gustare da sole o perfette per accompagnare e trasformare i tuoi piatti. Vere e proprie ricette da mettere sotto vetro e da condividere a tavola in occasioni speciali.

sale & pepe



MONDADORI

Scopri tutti i segreti del Cake Design!

Torna in edicola **CREA&DECORA I TUOI DOLCI**, una collezione di fascicoli, idee e strumenti per realizzare torte buonissime e dolci sorprese.

Questa settimana come realizzare i rosoni per decorare torte e cupcake, la ricetta della torta di semolino, tante idee per realizzare gli stampini fai da te e molto altro ancora.



**ANCORA IN EDICOLA
LA 48ª USCITA**

Fascicolo + Spatoline dentate

DAL 10 DICEMBRE LA 50ª USCITA

Fascicolo + Tagliapasta per petali di papavero

E in più non perderti
CREADECORASHOP.IT
il NUOVO SHOP dove troverai
tanti strumenti e accessori per
presentare le tue dolci creazioni!



D'AGOSTINI

Scopri come ordinare subito la tua collezione,
segui i video tutorial e i consigli degli esperti su
mycakedesign.it

*Crea & decora
per
Amore*

Segui la web serie **CREA&DECORA PER AMORE**
in esclusiva su **Donnamoderna.tv!** #dolcidelizie

IN EDICOLA **DAL 3 DICEMBRE** con

**DONNA
MODERNA**

sale & pepe



A PROPOSITO DI VINO

ETICHETTE E ABBINAMENTI, I CONSIGLI DEL SOMMELIER

STOCKF000



La variante del Rosato

ETICHETTE NUOVE E VERSATILI INTERPRETANO
IL TREND DEL MOMENTO CON ABBINAMENTI
IMPECCABILI SULLA TAVOLA DELLE FESTE

a cura di Daniela Falsitta, testi di Sandro Sangiorgi

Dopo il periodo di impopolarità seguito ai successi degli anni '80, il Rosato sta ritrovando una sua dignità grazie a produttori capaci di interpretarlo con giudizio. Ed è una fortuna poiché in questo vino si condensano alcune nobili proprietà quali la varietà odorosa e la leggiadria gustativa. La gran parte dei rosati, infatti, vinificata con la tecnica del freddo, rivela freschissimi profumi di frutta bianca e rossa, cui i vini migliori aggiungono sentori minerali e più carnosi, esibendo profondità e odori persistenti che richiamano i luoghi di produzione.

NETTARI FRAGRANTI PER NATALE

Anche l'acidità è una caratteristica immancabile per un vino che fa della fragranza e della giovinezza le sue carte vincenti: si coglie la bontà di un Rosato se tale sensazione pungente non è solitaria ma si accompagna a una spiccata salinità ed è corroborata dal prezioso ruolo

del l'alcol, veicolo di profumi e sapori. In epoca di cene e pranzi della tradizione natalizia, questo vino ci pare offrire un nuovo complemento per sublimare e innovare alcune tipiche portate. I rosati asciutti, ricavati dalle settentrionali uve Lagrein e Schiava, si abbineranno idealmente ad antipasti caldi come il fritto di verdure, di formaggi e funghi, nonché a tutti i salumi che solitamente aprono il pranzo di Natale. Quanto alla cena della Vigilia, il Rosato si presterà, meglio del Bianco, ad accompagnare pesci carnosì e impegnativi quali il baccalà o l'anguilla. In questo caso, la scelta dovrà cadere sui produttori del sud. E se la Puglia è la regione più vocata al Rosato, grazie all'inclinazione del suo vitigno Negramaro, la Sardegna e la Sicilia hanno ottenuto deliziosi risultati dalle nobili uve Cannonau e Perricone, capaci di dare a questo tipo di vino una generosità matura e avvolgente.



ROSATO SEDILESU

Azienda agricola Giuseppe Sedilesu, Mamoiada (NU), 0784 56791; 18€.

La zona di Mamoiada è celebre per la ricchezza del Cannonau rosso, tuttavia il vitigno esibisce versatilità dando vita a un Rosato caldo e secco, il migliore se si tratta di accompagnare antipasti e primi piatti della tradizione invernale.

CERASUOLO LE CINCIE

Società Agricola De Fermo, Loreto Aprutino (PE), 085 8289136; 16€.

La tenuta della famiglia De Fermo conta su vigneti di grandissima vocazione, come s'intuisce da questo Cerasuolo che merita la cucina abruzzese nei suoi primi piatti più caratteristici a base di carne.

SCHIAVA DEL TRENTINO

Azienda agricola Francesco Poli, Vezzano (TN), 0461 340090; 10€.

Notevole questa leggiadra Schiava, illuminata dalla sfumatura arancio del colore e resa attraente dalla purezza del profumo, compagna ideale antipasti all'italiana e secondi leggeri.

ROSATO DHYANA

Coop. Val di Bello, Camporeale (PA), 0924 582021; 7,50€.

Ottenuto dalle uve Perricone, il principale vitigno nero della Sicilia Occidentale, il Dhyana emana una freschezza e una sapidità che rimandano a primi al pomodoro e ad antipasti caldi a base di formaggi e verdure.



NEL NUMERO DI GENNAIO

CAPODANNO IN MONTAGNA

Fuori le cime innevate, dentro il calore di un incontro tra amici. Per accogliere il nuovo anno con golose reinterpretazioni di cotechino, zucca e torrone. Sulla tavola calici importanti, runner e sottopiatte in stile alpeggio.



RISOTTI CHIC

Cardi, gamberi e pistilli di zafferano accompagnano le migliori qualità di chicchi in primi piatti raffinati e gourmand.



GELATO D'INVERNO

Imprevedibile e versatile con frutta candita, nocciole savoird e panna si trasforma in inedito dessert per la notte di San Silvestro. E non solo.

in edicola dal 20 dicembre

SALE&PEPE

n. 13 DICEMBRE 2013

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE

Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it
Silvia Tatzoi silvia.tatzoi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA

Silvano Vavassori vavassori@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Loredana Maestri maestri@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO

Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO

Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Patrizia Cantoni, Marina Cella, Miriam Ferrari, Rosanna Galli, Franca Maffei, Daniela Malavasi, Paola Mancuso, Serenella Parri, Studio Pasinelli, Antonella Pavanello, Gelfa Rugari, Sandro Sangiorgi, Mariaroschia Schiattino, Francesca Tagliabue, Candida Zanelli

Foto: Adriano Brusafferri, Marco Azzoni/MDA, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkemia, Claudio Tajoli, Michele Tabozzi, Enza Tamborra, Nicoletta Valdistero, Monica Vinella/Sunrayfoto

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI

Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio?
Tel. 199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041-509.90.49; fax 030-7772387; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199162171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it

Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.

REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A.
SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 02/7542.1 - Fax 02/75422302. © 2002 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati. Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.
Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 7490 del 20 dicembre 2012



Questo periodico è iscritto
alla FIEG Federazione
Italiana Editori Giornali

SALE&PEPE SUL TUO IPAD

Da oggi puoi leggere Sale&Pepe anche sul tuo iPad con la nuova app di sfoglio digitale. Scarica subito l'applicazione di Sale&Pepe magazine dall'Apple Store (oppure fotografa il codice QR qui a destra).



Inoltre, sul sito www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,80 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!





**TISANA REGOLARITÀ
BONOMELLI.**

**SENTIRSI SGONFIA
È UN VERO PIACERE.**

M&Partners

Dall'esperienza erboristica Bonomelli,
le nuove tisane dedicate a te, ognuna con una specifica funzione benefica.
Bonomelli da oltre 100 anni per il tuo benessere.
Scopri l'intera gamma e le novità create per te su
www.tisanebonomelli.it



* Fonte Euromonitor International Limited, volume di vendita al dettaglio al dettaglio in unità robot da cucina marchio KitchenAid per il 2012.



PIÙ LO USI, PIÙ DIVENTA BELLO.

Un design inconfondibile e prestazioni professionali per un robot da cucina amato ed apprezzato anche dai grandi chef. Grazie a 18 accessori opzionali, si rende indispensabile in cucina: mescola, impasta, trita, affetta, macina...

Ecco perché è il robot da cucina più venduto al mondo.*

Scopri tutte le sue potenzialità ai mini-corsi KitchenAid.
Info e date su www.KitchenAid.it



KitchenAid

www.kitchenaid.it